別紙 4-1

警備業務

警備業務は、センターの秩序維持、防犯、防火防災のためセンター内外の警備を主な任務とする。センターの保安警備業務の実施に当たっては、警備業法その他関連法令及びセンターの諸規則に基づき、センターと密接な連携を保持しつつ、円滑かつ安全環境の確保を期し、所定の業務を行うものとする。

1. 基本方針

(1) センターの館内規則及び関連法令を巡視し、最適な方法により業務を遂行するものとする。

(2) 業務遂行にあたっては、センターの使用に従い警備を適切に行うものとする。ただし、防火防災業務については、消防法の規定に基づく防火管理者等の指示があった場合、防火防災上遺漏なきよう努めるものとする。
（関連法令：警備業法、労働基準法、労働安全衛生法、消防法、遺失物法、刑法、刑事訴訟法、その他関連法令）

(3) 日勤体制については、中央監視室に１名、フロント横での立哨・館内巡視に１名が望ましいと考えるが、他の警備方法を提案することは可能。提案がある場合はその内容を提案書に明記し、入札金額に反映させること。

2. 人員配置

警備主任　：常勤１名
警備スタッフ（日勤・夜勤）　　適正人数（日勤のみ兼務可）

(1) 警備主任は、平日のセンター勤務時間（9:30 から 17:45 まで）は、原則センターで勤務することとする。なお、休憩時間は、業務の都合に応じ、受注者が自由に設定できる。

(2) 警備主任が休暇等の理由により一時的に不在となる場合は、警備主任代理を立てることができるものとし、予めセンター職員に通知すること。

(3) 警備主任又は警備スタッフのうち最低 2 名は、センターに 24 時間常駐する体制とすること。なお、夜勤人員が他業務を兼務することは認めない。なお、夜勤人員は、最低 1 名が起床し業務に対応していることを条件に、仮眠休憩を取ることが出来る。

3. 警備範囲

警備業務の対象範囲は、センター敷地内並びに建物とし、次による任務を遂行するものとする。

(1) 中央監視盤による監視及び巡視による目視確認及び所定の場所における立哨警備

(2) 宿泊者のセンター諸規則遵守状況（研修員等宿泊者間において発生したトラブル等）の巡視、また諸規則に違背する行為を発見した場合の然るべき対処、

報告、その他必要な処理

(3) 火災、盗難等の予防、防火、セキュリティシステム・防犯設備の点検保全、異常を発見した場合の然るべき対処、報告その他必要な処理

(4) 監視カメラの操作及び出入者の監視

(5) センター車庫の管理

(6) センター南側国際協力広場（駐車場）の管理

4. 業務内容

(1) 通用口受付業務（定位置勤務）

ア　職員及び部外者の出入状況確認チェック

イ　建物内外に搬出入する物品資材の確認チェック

ウ　鍵の受け渡し、保管及び記録

エ　警備上の受付業務及び記録

オ　来館者の応対業務

カ　来館車両の整理

キ　不審者の発見、侵入阻止及び必要に応じ警察への連絡

ク　監視カメラ装置による監視及び録画

(2) 巡視業務

日中、夜間を通じて、巡回をとおり行うものとする。巡回頻度については現行は 1 日７回（1:00、3:00、5:00、10:00、15:00、19:00、21:00）行っており、巡視内容、箇所については下記ア．及びイ．の記載のとおりである。巡視確認、点検ミスを防ぐため、指差点検（確認点検）を行う。巡回頻度及び巡視箇所は受注者の裁量に拠ることが出来る。監視カメラの設置状況等を考慮の上、提案書に巡視頻度、巡視箇所を理由と共に明記すること。また、提案する内容に基づいて入札金額を積算すること。

ア. 巡視内容

（ア）　退館後の各階、各室の施錠確認等戸締まり確認

（イ）　各階非常扉施錠確認

（ウ）　トイレ、物置、更衣室、倉庫等の点検

（エ）　侵入者、不退去者、不審物の発見

（オ）　給湯室点検

（カ）　各階不要場所の消灯

（キ）　消火栓、消火器の目視点検

（ク）　喫煙場所等火気の点検

（ケ）　換気扇、電灯等の消し忘れ確認

（コ）　冷暖房消し忘れ確認

（サ）　外構部分の巡回

イ．巡視箇所

（ア） １階巡視箇所

　玄関ロビー、玄関ロビー、階段、エレベーターホール、トイレ、広報展示室、資料室、食堂、給湯室、従業員控室、運転手控室、休憩室、事務室（総務課、業務１・２課、研修監理課）ゴミ庫

（イ） ２階巡視箇所

ブリーフィング室、オリエンテーション室１・２、体育館／講堂、器具庫、研修監理員室、会議室３、会議室４、エレベーターホール、ラウンジ、事務室（市民参加協力課）、給湯室、ロッカー室、談話室、テニスコート、トイレ

（ウ） ３階巡視箇所

セミナー室３１、３２、３３、３４、３５、及び３６、健康管理室、給湯室エレベーターホール、植栽、ラウンジ、トランクルーム、トイレ、同時通訳ブース１、２、３、プロジェクター室、トイレ、屋外喫煙スペース

（エ） ４階巡視箇所

セミナー室４１、４２、談話室、自動販売機コーナー、シャワー室、トイレ、テニスコート、エレベーターホール、和室、日本庭園、ラウンジ、

（オ） ５～１３階巡視箇所

煮沸・洗濯室（各階）、エレベーターホール（各階）、リネン室（６、８、１０、１２階）、パソコン室（５階）、トランクルーム（６、７階）

（カ） 館外巡視箇所

正面及び南側玄関、駐車場、建物周り

⑶ 来訪者の立入禁止指定エリアの警備

一般来訪者、施設見学者、施設利用者（食堂等の利用者）が、執務スペースや宿泊室エリア等への立入禁止を指示した場所に立ち入られないよう警備を行う。また、一般来訪者が研修員との面会場所を遵守するよう警備を行う。

⑷ 車庫・駐車場の管理・案内

ア　不審者及び不審車の確認、然るべき対処、報告及びその他必要な処理

イ　駐車場の利用管理状況の把握

ウ　利用者に対する案内

エ　予約があった場合の駐車場のスペース確保

オ　駐車証の発給管理

⑸ 電気錠の操作

電気錠が付加されているすべてのドアについて、制御、警戒セットを行う。

⑹ 鍵の管理

施設内の鍵を一元管理する。特にマスター鍵は管理者を指定して鍵貸出簿を備付け、貸出・返納日時、貸出者名、使用者名、使用目的を明確に記録する。また、日常業務として鍵の本数チェックを行う。

⑺ その他付帯業務

ア　指示による特別警戒
　　監督職員の指示があれば特別警戒を行う。
イ　国旗等の掲揚及び降納
ウ　非常事態発生時（火災、地震災害、デモ等）の警戒
エ　新聞の配付
オ　その他警備上必要な業務

5.　扉の開閉時刻

時間 場所	開扉	閉扉
（1階入口）自動ドア	7:00	23:00
1階通用口	7:00	23:00

但し、一階通用口は時間外であっても研修員を含め、センター関係者であると確認できれば、解錠する。

6.　緊急事態発生時の処置
以下に掲げることを基本とするが、現場の状況に応じて、現場スタッフが判断を行い、臨機応変に対応する。
(1)　火災の場合
当センター作成の消防計画に基づき、フロントと連携して次の業務を行う
ア　現場の状況の的確な判断
イ　初期消火を行う
ウ　英語による館内非常放送（原則フロントが行う）
エ　在館者の安全避難のための誘導
オ　人的・物的被害が発生した場合は救急車を呼ぶ等、関連機関への的確な連絡
カ　救急車等の到着後は、救護活動への協力、付近の警戒
キ　ラジオ等による情報収集（停電時を含む）
(2)　台風の場合
ア　状況の的確な判断
イ　被害発生時の応急措置
(3)　地震の場合
ア　状況の的確な判断
イ　火災が発生した場合は初期消火を行う
ウ　英語による館内非常放送（原則フロントが行う）
エ　在館者の安全避難のための誘導
オ　人的・物的被害が発生した場合は救急者を呼ぶ等、関連機関への的確な連絡
カ　救急車等の到着後は、救護活動への協力、付近の警戒

キ　ラジオ等による情報収集（停電時を含む）

(4)　浸水害の場合

予め、用意してある防水壁を各出入口に設置するとともに、中央監視室横の通用口以外のドアを閉鎖し、濁流の侵入を防ぐ。また、来館者、退館者の誘導を行う。

(5)　不審者の場合

ア　確認のうえ、然るべき対処及び報告その他必要な処理（110番通報等）

イ　人相、着衣、年齢、身長、体格等の記録

(6)　不審物の場合

現場保存の上、然るべき対処、及び報告その他必要な処理（110番通報等）

(7)　事件・事故発生の場合

ア　事件・事故の発生を認知した場合は、現場に急行し、負傷者の援護、事案の拡大防止等の措置を講ずる。

イ　警察（110番）、消防（119番）等関係機関に通報するとともに現場保存にあたる。

(8)　研修員等施設利用者間において発生した場合のトラブル

フロント等関連部門と連携の上、然るべき対処、報告及び必要な処理

(9)　トイレ非常呼出し警報、非接触型キーリーダーシステム警報への対応

フロント等関連部門と連携の上、現場に急行するなどの然るべき対処、報告、処理

7. 火災予防上の管理

(1)　防火扉、排煙口等の目視点検

(2)　避難、誘導通路の障害物排除について点検確認

(3)　点検事項管理表の作成

(4)　防災避難訓練の企画・実施

8. 報告事項

(1)　日常勤務シフト

(2)　残留者、深夜勤務者の出退時間の記録

(3)　警備日報（巡視点検表を含む。）

以上

設備運用・管理業務

設備管理業務は、センターに設置されている設備機器について安全な運転操作と適切な保守点検整備を行うと共に設備機器の機能を常に最良の状態に保ち、異常若しくは異常の予知兆候を察知した場合は、適切な処置を行い、設備の耐久化を図り、施設の安全と衛生環境を確保するよう努めるものとする。本業務は、仕様書に従い実施するものとするが、この仕様書に記載のないものについては、国土交通省大臣官房官庁営繕部「建築保全業務共通仕様書平成２５年度版」に拠るものとする。

（定期点検等及び保守）

1. 業務内容

(1) センターに設置された各種設備・機器の運転操作運転操作及び監視業務を行う。

(2) 設備管理業務の問題点等に関する意見をセンター総務課長に具申する。

(3) 別紙 5-3「建築設備点検実施要領・日常巡視点検業務基準表」により設備の維持管理を行う。

(4) 設備機器の運転及び保守管理を実施する場合は、関連法令を遵守する。

(5) 電気設備、空調設備、給排水衛生設備等の完成図、取扱説明書を整備保管する。

(6) 構造物や設備・機器の軽微な補修および加工、ボルトのまし締め等の軽作業を行う。

(7) 各設備に故障又は事故が生じたときは、適切な処置を行うとともに、速やかに報告する。

(8) 設備・機器の保守管理にあたり、受注者では実施できない設備点検・検査・修繕業務の業務委託業者選定にかかるセンターへの支援及び調整を行う。

(9) 設備・機器の更新、新規導入のため、発注者が受注者以外の業者に外注する場合、必要かつ可能な範囲で技術面での支援を行う。

(10) 機械室等の日常清掃および工具類等の整備保管、整理を行う。

(11) 異常時（地震、火災、停電、断水等）には関係部署と連絡を取り的確な措置を行う。

(12) 必要な場合には、対官公庁等への諸届・手続き事務連絡等を代行し、官公庁の立入りの検査の場合は、原則として立ち合い・報告を行う。

(13) 外注保守・修繕を行う際には立ち合い・報告を行う。

(14) 設備機器の中長期修繕計画に設備機器予防保全の観点から提案する。

(15) LED、蛍光灯、ハロゲンランプ、乾電池等の取替を必要に応じて行う。また備品の在庫管理を行い、不足が生じないよう、追加調達依頼を行う。

(16) 電力、ガス、水道、熱供給（冷水・温水）等の指示値、使用量の計測を毎日定時に行う。

(17) 電力、熱供給の使用量及びピーク時の電力使用量が抑制されるよう、各機器、照明等の操作について工夫を行う。
(18) 樹木の害虫除去（特殊な器具、技能を要しないものに限る）
(19) 食堂南側のテラスに関し、荒天が予測される場合には、椅子、机を安全な場所に移動する。
(20) 発注者の指示により事務室内への加湿器、除湿機の設置・回収及びフィルターの清掃（月に１回以上）を行う。

2. 管理対象設備

管理対象の設備の概要は、別紙１５、１７～１９に記載。

3. 人員配置

(1) 設備主任：常勤１名

設備主任は、平日のセンター勤務時間（9:30 から 17:45 まで）は、原則センターで勤務することとする。なお、休憩時間は、業務の都合に応じ、受注者が自由に設定できる。設備主任が休暇等の理由により一時的に不在となる場合は、設備主任代理を立てることができるものとし、予めセンター職員に通知すること。

(2) 設備スタッフ

設備主任又は設備スタッフの少なくとも１名はセンターに 24 時間常駐する体制を確保すること。

(3) 法令に定める資格者の配置

当施設は、自家用電気工作物に該当するために、受注者は電気事業法に基づき、建物等管理に必要な下記法定資格者について、電気主任技術者（第 3 種以上）の資格を有するものを配置するものとする。

(4) 法定資格者の選任（解任）届

発注者は、法令の定めるところに基づき、建物管理に必要な下記法定資格者を選任し、所轄官庁に届け出るものとする。法定資格者を解任する場合も同様とする。

ア. 電気主任技術者（法令根拠：電気事業法大 43 条第 3 項、施行規則 52 条）
イ. 建築物環境衛生管理技術者（法令根拠：建築物における衛生的環境の確保に関する法律）
ウ. （必要に応じ）上記以外の法定資格保有者

設備運用・管理実施要領

この要領に拠る他、この要領に記載のないものについては国土交通省の建築保全業務共通仕様書（定期点検等及び保守）に拠ることを基本とする。

ただし、これらに拠らず、業務効率化にかかる民間事業者からの提案を行うことができるものとする。その場合、提案内容を理由とともに提案書に明記すること。また、提案を行う場合、提案する内容に基づいて入札金額を積算すること。

1　基本事項

(1)　関連法令

関連法令に則り、業務を行うものとする。

ア　建築物における衛生的環境の確保に関する法律
イ　電気事業法
ウ　高圧ガス保安法及び冷凍保安規則
エ　労働安全衛生法
オ　建築基準法
カ　大気汚染防止法、同法施行規則及び兵庫県環境の保全と創造に関する条例
キ　フロン排出抑制法
ク　消防法及び同法施行令、同法施行規則、危険物規制規則、火災予防条例
ケ　水道法
コ　労働基準法
サ　職業安定法
シ　その他関係法令

(2) 竣工図書等

センターは電気設備、空調設備、給排水衛生設備等の竣工図書について、その副本又は写を受注者に引渡し、受注者はこれを整理保管するものとする。

ア　竣工図
イ　主要機器完成図
ウ　主要機器取扱説明書
エ　主要機器試験成績書
オ　試験成績表
カ　官公庁検査記録書
キ　設計（変更）指示書
ク　機器・材料製造者一覧表
ケ　諸官庁届出書類控及び一覧表
コ　施工業者名簿

(3) 管理用記録書類の作成及び保管

受注者は管理用記録書類として､次の各号の書類を作成し保管するものとする。

ア　台帳類【保存期間：永年】
(a) 設備機器一覧表
(b) 設備機械台帳
(c) 工具器具台帳
(d) 什器備品台帳
(e) 消耗品・予備品台帳

イ　計画、報告書類【保存期間 3 年】
(a) 設備機器中長期修繕計画表（設備機器予防保全の観点から作成する）
(b) 年間作業計画表

(c) 月間作業計画表
(d) 月報
ウ　設備日報【保存期間：5年】
(a) 電力検針、使用量
(b) ガス検針、使用量
(c) 水道検針、使用量
(d)熱供給（冷水）検針、使用量
(e)熱供給（温水）検針、使用量
(f)厨房ガス検針、使用量
(g)熱供給（温水）検針、使用量
(h)厨房スチームオーブン検針、使用量
エ　点検記録等【保存期間：5年】
(a) 電気設備点検記録
(b) 空気調和設備点検記録
(c) 給排水設備点検記録
(d) 残留塩素測定記録
(e) 消防設備点検記録
(f) 蓄電池設備点検記録
(g) 非常用発電機設備点検記録
(h) 電力量計記録
(i) 冷媒漏えい点検・整備記録簿
オ　整備、補修、事故記録等
(a) 整備記録
(b) 補修記録
(c) 事故・障害記録
(4) 立会い業務
ア 官公庁の立入り検査の場合は、受注者は原則として立ち会う。
イ センターが発注する工事等の場合は、受注者は原則として立ち会う。

２　運用・管理業務
(1) 運転監視業務
運転監視業務の実施に当たっては、建物の用途及び経済性を考慮して各設備機器を適正に運転する。
(2)　日常巡視点検業務
日常巡視の点検項目及び周期は「建物設備点検実施要領・日常巡視点検業務基準表」（別紙5-3）によるものとし、業務の実施に当たっては、設備機器の正常な状態を確認する。
(3) 応急処置及び小修理業務
ア　応急処理
設備機器等に故障又は異常を発見し、応急処理の必要があるときは、その波及被害を防止するため、常備する工具類又は部品を用いて常駐設備管理要員が処理する。
イ　小修理業務
設備機器の小修理業務は、常駐設備管理要員が常備する工具類を用い、日常業務に支障を来さない時間内で実施できる部品交換程度とする。

以上

建物設備点検実施要領・日常巡視点検業務基準表

この要領に拠る他、この要領に記載のないものについては国土交通省の建築保全業務共通仕様書に拠ることを基本とする。

ただし、これらに拠らず、業務効率化にかかる受注者からの提案を行うことができるものとする。その場合は、提案内容を理由とともに提案書に明記すること。また、提案を行う場合、提案する内容に基づいて入札金額を積算することとする。

１．建築関係（外装）

建築区分	日常巡視点検業務項目 （目視点検による異状の発見）	点検周期	
		２ヶ月	都度
［屋根・屋上］	天災時（台風前後・地震後など）の状態を点検		○
・アスファルト防水 （押え保護層付き） （押え保護層なし）	溝、ルーフドレン廻りの詰まり・植物 （保護なし）防水層のふくれ、はがれ、切れ	○	
・シート防水（露出）	防水層のふくれ、はがれ、溝、ルーフドレン廻りの汚れ	○	
・金属板葺屋根	葺材のめくれ、浮きの有無、軒・谷樋の詰まり及び竪樋のはずれ、損傷	○	
・パラペット廻り、出入口、機器廻り	ひび割れの有無、モルタルの浮き	○	
・鉄製金物類	発錆の有無	○	
［外壁など］ ・コンクリート、PC、ALCパネル	荒天・天災時（台風前後・地震後など）の状態を点検		○
・タイル張り、石張り	はがれ、ひび割れの状態	○	
・モルタル塗り	はがれ、ひび割れの状態	○	
・サッシ、ガラス	ガラスの割れの状態	○	
・金属板張り	貼り材のめくれ、浮きの有無	○	
・バルコニー（避難用ハッチ・排水溝含む）庇、外階段（コンクリート）	ハッチの開閉状態、水はけの状態	○	
・袖看板・エキスパンションジョイント等の金物	取付け状態	○	

２．建築関係（内装）

建築区分	日常巡視点検業務項目	点検周期	
	（目視点検による異状の発見）	日	都度
［床］	天災時（地震後など）の状態を点検		○
・コンクリート仕上げ、塗り床	塗布材のはがれの有無を確認	○	
・ビニール床タイル張り（ビニール床シート張り）（フリーアクセスフロアー）	（フリーアクセス）がたつきの有無を確認	○	
・床点検口、排水溝、ノンスリップ	取付け状態を点検	○	
［壁］ ・モルタル張り、石張り、タイル張り、ボード張り、合板類張り金属成形板張り	天災時（地震後など）の状態を点検		○
［天井］ ・吸音板張り、ビニール張り	天災時（地震後など）の状態を点検		○
［建具］ ・防火戸、防火防煙シャッター、防煙垂れ壁、排煙口、シャッター、各種ドア・建具	ゴムパッキングの装着確認、 開閉速度調整 油漏れ、変形、動作不良の有無確認 天災時（地震後など）の状態を点検	○	○
・ガラス	イベント終了後の張り紙等による粘着剤除去		○

３．電気設備関係

電気事業法に基づき保安規程の別表に定められた項目について、点検を行うことを前提に、以下の項目についても巡視・点検を行う。

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
	（目視点検による異状の発見）	日	週	月
［受変電設備］				
・断路器 ・遮断器 ・変圧器 ・電力コンデンサ ・計器用変成器 ・配電用変圧器	①変圧器の外観点検（油温、油量、油漏れ、異音、異臭、異常振動、過熱、変色、汚損、破損、腐食等）	○		
	②ｷｭｰﾋﾞｸﾙ換気扇の動作確認、温度の点検	○		
	③遮断器の外観点検（油温、油量、油漏れ、異音、異臭、異常振動、過熱、変色、汚損、腐食等）	○		
	④電力ヒューズの外観点検（過熱、変色、汚損、破損、腐食等）	○		
	⑤その他の外観点検（異音、異臭、過熱、汚損、破損、腐食等）	○		
［配電設備］				
・配電盤 ・幹線 ・分電盤	①　配電盤の指示値確認、記録	○		
	②　配電盤の外観点検（異音、異臭、過熱、汚損、破損、腐食等）、信号灯、表示等の点検確認	○		
	③　幹線・分電盤の外観点検（異音、異臭、過熱、汚損、破損、腐食等）			○
［計測・負荷設備］				
・電流計、電圧計、電力計 ・操作盤 ・照明設備 ・コンセント	①外観点検（異音、異臭、振動）		○	
	②照明設備、不点灯確認	○		
	③各計器の指示値、記録	○		
	④操作盤、制御盤内部の外観点検（異臭、過熱、変色、汚損、ゆるみ等）			○
［非常用発電設備］				
・ディーゼル発電機 ・発電機盤	①各計器の表示値確認、記録			○
	②外観点検（異音、異臭、異常振動、過熱、汚損、破損、腐食、漏油、漏水、漏気等）			○
	③信号灯、表示灯の点灯確認			○
	④潤滑油、燃料油の油量確認			○
	⑤冷却水量確認			○

	⑥油、水、空気系統の弁類の開閉状態確認 試運転による各計器指示値の確認、記録			○
	⑦燃料タンク内の燃料入れ替え			3 年に一回

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
	（目視点検による異状の発見）	日	週	月
［避雷針及び接地線］	①外観点検（破損、損傷等）			○
	②接地線の接続状態の適否			○
［弱電設備］	①作動確認	○		
・拡声設備 ・インターホン ・TV 共聴設備 ・AV 設備 ・監視カメラ設備 ・電話・情報設備 ・入退出管理設備	②外観点検（破損、汚損等）			○

４．給排水衛生設備関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
［水槽設備］ ・受水槽 ・高置水槽	①外観点検（汚損、破損、腐食、施錠、 防虫網等）			○
	②作動確認、調整（警報装置、制御装置、 ボールタップ、FM バルブ等）			○
	③槽内汚れの点検			○
［ポンプ及び配管設備］ ・給湯循環ポンプ ・揚水ポンプ２台 ・スプリンクラーポンプ ・太陽熱集熱ポンプ ・温水加熱ポンプ３台	①作動試験（圧力、電流値の確認）	○		
	②作動時の異音、異常振動の点検			○
	③外観点検（異音、油量、排水等）			○
	④フート弁、チャッキ弁の作動確認			○
	⑤グランドよりの滴下水量の適否			○
［ボイラー］ 給湯用ボイラー３台	①各計器の指示値確認、記録（圧力、温度、水位 燃焼状態等）	○		
	②給水装置、自動制御装置等の機能確認	○		
	③保安装置の機能確認（低水位、不着火、 感電装置等）	○		
	④ボイラー水の PH 測定、ドレン抜き	○		
	⑤バーナーノズル、着火電極の汚れ	○		
	⑥外観点検（異音、異臭、異常振動、破損、 油漏れ等）	○		
［給湯設備］ ・貯湯槽 ・湯沸器	①外観点検（貯湯量、湯温、燃焼、排気、 漏水、ガス等）	○		
	②各計器の指示値確認、記録（圧力、電流値、 湯温、水頭圧、蒸気圧等）	○		
	③作動確認、調整（ボールタップ、水量等）	○		

設備区分	日常巡視点検項目	点検周期		
		日	週	月
［衛生器具］ ・洗面器 ・フラッシュ弁 ・大便器・小便器	①外観点検（破損、漏水、排水詰まり等）			○
	②作動確認、調整（ボールタップ、水量等）			○
	③ビル管理法に定める給水栓末端における 残留塩素の測定		○	

［排水管設備］	①排水状態の点検			○
［排水槽］ ・湧水槽	①外観点検（密閉状態、害虫、浮遊物、 沈殿物等）			○
	②制御装置、警報装置の作動確認			○
	③害虫の発生状況の点検			○
	④マンホールふたの密閉状態確認			○
［排水ポンプ］ ・湧水排水ポンプ２台	①外観点検（異音、油量、排水等）			○
	②各計器の指示値確認、記録（電流、圧力）			○
	③チャッキ弁の作動確認			○
	④ポンプの作動確認			○
〔雨水ろ過設備〕 ・ろ過機	①ろ過圧の点検	○		
	②操作弁作動点検		○	
・ろ過ポンプ、雑用水ポンプ	①各計器の指示値確認、記録（電流圧力）	○		
	②フート弁の作動確認		○	
・滅菌機	①薬注ポンプ作動確認	○		
	②滅菌剤残量確認	○		
	③残留塩素濃度確認	○		
冷水機 製氷機	①外観点検		○	
	②フィルターの確認		○	
宿泊室	チェックイン前の各種設備の動作確認		その都度	

５．空調設備関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
［熱交換機］ 冷水用熱交換機２台 温水用熱交換機２台	①水温、水頭圧、蒸気圧の指示値記録	○		
	②外観点検（破損、発錆、水漏れ等）		○	
［配管及び配管付属品］	①外観点検（破損、発錆、漏れ、腐食等）			○
	②弁類の開閉状態の確認			○
［空気調和設備及び付属装置］ ・空気調和機 ・パッケージ空調機 ・空気洗浄装置 ・加湿装置 ・ファンコイルユニット	①各計器の指示値確認、記録 （電流、冷温水、冷却水温度）	○		
	②汚れ状況の点検（フィルター、コイル、 ドレンパン、エリミネーター等）			○
	③自動制御装置の機能確認			○
	④モーター、ファン、Ｖベルト点検、調整			○
	⑤外観点検（異音、異臭、異常振動、破損、 腐食、詰まり、汚損、水漏れ等）			○

・エアーフィルター	⑥エアーフィルターの洗浄			状況に応じて○
［空調付属設備］ ・冷水一次ポンプ３台 ・温水一次ポンプ３台 ・冷水二次ポンプ２台 ・温水二次ポンプ２台	①各計器の指示値確認、記録 （電流、圧力、温度）	○		
	②グランド滴下水量の確認	○		
	③回転部異音、異臭、異常振動、過熱の点検	○		
	④循環水の汚れ点検			○
	⑤外観点検（異音、異臭、異常振動、破損、腐食、詰まり、汚損、水漏れ等）			○
［送風機、排風機付属装置］ ・送風機 ・排風機 ・付属装置	①電流値の確認、記録	○		
	②ダクト内、吹出口、換気口の汚れ点検			○
	③V ベルトの点検、調整			○
	④キャンバス部の破損点検			○
	⑤外観点検（異音、異臭、異常振動、破損、腐食、過熱、汚損等）			○
［風道及び付属装置］	①厨房ダクト、フード、グリスフィルター等の汚れ点検			○

６．中央監視制御設備関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
［監視制御盤］ ・保護継電器 ・監視盤 ・交換器盤 ・補助継電器 ・中継端子盤 ・故障表示盤等 ［遠方監視制御盤］ （グラフィクパネル含む） ・コンピュータ設備 ・交換器盤 ［無停電電源装置］ （CVCF）	①各計器の指示値確認、記録	○		
	②自動記録計の機能確認	○		
	③信号等、表示灯の点灯確認	○		
	④警報装置の作動確認	○		
	⑤外観点検（汚損、損傷、スイッチ位置等）	○		
	電気設備の CVCF に同じ			

７．防災設備関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
［消火器］	①外観点検（位置、標識等）			○
［消火設備］	①外観点検（表示、標識、破損、腐食等）			○
・スプリンクラ設備	②ホース、ノズル等の格納状態の格認			○
・補助散水栓設備	③バルブ類の漏れ、開閉位置の確認			○
・連結送水管	④加圧ポンプの起動状態の確認			○
	⑤指示圧力の確認			○
	⑥呼水槽水位、復帰ボタン等の定位置確認			○
［特殊消火設備］ ・フード消化設備	①外観点検（変形、損傷、腐食等）			○
	②各種表示、標識等の確認			○
	③保護板の損傷確認			○
	④選択弁、復帰ボタン等の定位置確認			○
［各種警報設備］	①外観点検（電圧、表示灯、スイッチ定位置）			○
・自動火災報知設備 ・非常警報設備 ・ガス漏れ火災警報設備	②発信器保護板の損傷確認			○
［防火・排煙設備］ ・防火戸 ・防火ダンパー ・排煙機 ・エンジン ・ダンパー ・排煙窓	①外観点検（表示標識、破損、汚損等）			○
［非常コンセント設備］	①外観点検（点灯、破損等）			○
［消防用水］	①外観点検（表示、標識、障害物、貯水量）			○
［非常電源設備］ ・自家発電設備	①外観点検（異音、異臭、汚損、破損、発錆、液量、漏液脱落、変色等）			○
・蓄電池設備 ・非常電源	②計器指示値の確認、記録（電圧、電流、回転数、油量、周波数等）			○
・専用受電設備	③非常電源専用受電設備は受電設備に準ずる			○

８．厨房設備機器関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
・トップトラック ・フラワーカート ・ラック ・低温冷蔵庫 ・検食用冷蔵庫 ・プレハブ冷蔵庫 ・パンシンク ・ライスミニ ・ガス炊飯器 ・炊飯器テーブル ・包丁まな板殺菌庫 ・冷凍冷蔵庫 ・カッティングミキサー ・フードプロセッサー ・ティルティングパン ・スチームコンベンションオーブン ・真空包装機 ・フライヤー ・ガステーブル ・１槽シンク ・ヌードルボイラー ・テーブル ・アイスメーカー ・チルド庫 ・コールドテーブル（RT-120SDC） ・冷蔵ショーケース ・ホットユニット ・ライスユニット ・ライスジャー ・ヌードルユニット ・トレーディスペンサー	①作動確認		○	
	②外観点検（破損、汚損等）			○

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
		日	週	月
・ソイルドテーブル ・食器洗浄機 ・ティーサーバー ・カップディスペンサ ・クリーンテーブル ・食器消毒保管庫 ・シャワーシンク ・デッシュディスペンサー ・２槽シンク ・上棚 ・ホットフードキャビネット ・コールドフードキャビネット ・ローレンジ ・パンラック ・電子レンジ ・移動式下膳用ラック ・トースター ・パッシングカート				

９．輸送設備関係

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
	（目視点検による異状の発見）	日	週	月
エレベーター	①外観点検	○		
小荷物専用昇降機	①日常点検（メーカー基準による） ②定期自主検査			○

10．その他設備

設備区分	日常巡視点検業務項目	点検周期		
	（目視点検による異状の発見）	日	週	月
電動シャッター設備	①開閉状態の目視点検		○	
自動ドア設備	①　外観点検（油漏れ、溝の汚染） ②　開閉状態の目視点検	○ ○		
自動灌水設備	①作動確認（灌水ｺﾝﾄﾛｰﾗ制御、電極弁） ②外観点検（ﾎｰｽの目詰まり、破損等）		○ ○	
雨水利用設備	①日常点検		○	

施設の防災措置概要

第１　防災上の建物設計

１．防災設計上の特徴

（１）当センターの用途は「研修施設」、「宿泊施設」、「福利厚生施設」である。

（２）利用者は、外国人の利用が主となることから、特に防災上高い安全性を確保した建物となるように設計している。

（３）階段は、宿泊階に対しては東西にそれぞれ１ケ所、また低層部分に対しては動線と結びついた分かりやすい位置に設け、２方向避難を確保している。
また、客室単位の２方向避難確保のため、避難バルコニーを設置し、バルコニーからは両端の避難梯子により避難階までの経路を確保している。

（４）本建物は、消防法施行令による防火対象物別表第１号１６項（イ）の扱いとなっている。

２．敷地と道路

（１）敷地と周辺道路の関係は別紙建物配置図に示す通り。

（２）敷地内への車の出入口は南側道路（幅員１７ｍ）と北側道路（幅員４０ｍ・緊急車両専用）に設けており、緊急時には、南側道路より１階に設置した中央管理室に外部からの到達が速やかに行えるようにしている。

３．避難階の位置

（１）避難階は１階とする。

（２）避難経路の最終部分までの動線計画は、単純明快で分かりやすくしている。

第２　防火区画・防煙区画

１．防災区画の設定

（１）1500 ㎡以下ごとに面積区画を行っている（スプリンクラー設備等を設けた部分の床面積の１／２に相当する床面積を除く)。

（２）防災区画は層間区画（水平区画）を原則とし、他階への延焼防止を図る設定になっている。

（３）火気を使用する厨房、重要度の高い中央管理室は防火区画を行っている。

（４）客室フロアに客室間（３室かつ 100 ㎡以下）および客室～廊下間を耐火構造壁としている。

（５）安全区画に面する扉は常時閉鎖型、または、煙感知器連動閉鎖型の不燃性扉としている。

（６）間仕切りはすべて不燃材のものとしている。なお、廊下の間仕切りは全て軽量鉄骨下地両面不燃石膏ボードである。

２．防煙区画の設定

（１）廊下・居室との避難の安全次数ごとに防煙区画を設定し、より安全な避難が行えるようにしている。

（２）排煙方式は、全て自然排煙にて行い、また、建設省告示第３３号による排煙免除の規定を適用する部分が有る。

第３　避難計画

１．避難上の設計

（1）当センターは宿泊施設をもつ建物である為、災害時の避難には特に留意した設計としている。

（2）居室と廊下は防煙区画し、廊下を避難上の第一安全区画とするように設計している。

（3）避難は、火災室の避難から始まり、各居室からは第一安全区画である廊下を経て、避難階段により避難階へと避難することになる。

２．避難誘導設備

（１）上記１．のような避難を円滑に行えるよう、避難誘導設備として、非常放送設備・非常用照明・通路誘導灯・避難口誘導灯を諸法令に従い設置している。

（２）安全区画に面する扉は、原則として不燃性の常時閉鎖型扉としている。

（３）屋上の緊急救助スペースについては、設定していないが、スプリンクラーの設置、各室仕上げの不燃化、避難に有効なバルコニーの設置、南北両面からの消防寄り付きの確保、避難用タラップ等を設備してあり、緊急救助用スペースを設けた場合と同等の安全性を確保した建物としている。

第４　防災設備の設置

（１）防災設備については、宿泊者等が安全に避難し、また消防隊がスムーズに消化・救助活動できるように考慮した設備を設置している。

第５　内装の不燃化

（１）火災を最小限におさえ、また発煙量の減少及び安全限界時間の延長を図る為、内装制限は下地材も含めて、極力不燃化を図っている。

（２）原則として、スプリンクラー設備、排煙設備の有無にかかわらず、不燃材・準不燃材を使用している。クロス等・化粧単板も準不燃材以上を使用している。

（３）カーテン、ブラインド類、カーペットは防災物品を使用している。また寝具類はできる限り防災製品を用いている。

第６　火災の発見、通報及び避難誘導

１．自動火災報知設備（感知・通報設備）

（１）早期に火災発生を感知する為に煙感知器を設置している。

（２）感知表示は中央管理室の防災盤に警報区域毎に表示される。

（３）厨房等煙感知器の設置が不適当な不部には熱感知器を設置している。

２．ガス漏れ火災警報設備

ガス配管の外壁貫通部およびガス使用室にガス検知器を設置し、ガス漏れ事故を早期に発見し、中央管理室に自動通報することによりガス漏れによる２次災害を防止するようになっている。

３．初期消火設備

初期消火設備の特に有効であるスプリンクラー設備を各階に設置している。

４．非常電話設備

中央管理室に火災の通報あるいは連絡が行えるように、非常電話を全階に設置している。

５．消防機関への通報設備

中央管理室に火災通報装置を設置し、消防機関へ通報できるようになっている。

６．非常放送設備

（１）自動火災報知設備等による情報を判断し、適切な避難誘導放送を行う為、非常放送設備を各階ごとに設置し、まず出火階・直上階への放送を行い、次に延焼のおそれが認められれば上階または下階の選択ボタンを操作することにより、選択的に非常放送を行うことができるようになっている。

（２）また、選択ボタンの操作で広範囲にも放送できる。

（３）非常放送設備は、自動火災報知設備と連動して、音声警報メッセージを放送することができる。

７．非常用の照明装置設置及び避難誘導灯

（１）停電時の避難を容易にするために、非常用の照明装置を設置している。

（２）避難口または避難口に至るルートを明確にする誘導灯を設置している。

（３）非常用の照明装置は電源別置型とし、予備電源は蓄電池設備と自家発電機との併用方式となっている。

（４）誘導灯は電池内蔵型器具とし、高輝度誘導灯を主体としている。

８．避難指令の方法

非常放送により避難誘導することになるが、その誘導については、出火階、出火場所を確認して平常時の避難誘導に基づく誘導を行う必要が有る。

第７　排煙及び消防活動用設備

１．排煙設備

１階資料室に排煙設備を設置している。

２．屋内消火栓

（１）補助散水栓にて代替する。補助散水栓は各階に設置している。

（２）火災時、ノズル操作による放水により圧力タンクの圧力スイッチによりスプリンクラーポンプが起動する。

３．スプリンクラー設備

（１）全館にスプリンクラー設備（閉鎖型）が設置されている。

（２）火災発生時、スプリンクラーヘッドからの放水によりその区画に設けられたアラーム弁が作動し、中央管理室内の防災監視盤に表示される。

（３）また、圧力タンクの圧力スイッチによりスプリンクラーポンプが起動し、スプリンクラーヘッドの水量と圧力が保持される。

（４）スプリンクラーポンプは１階に設置し、双口型スプリンクラー用送水口を１階屋外に設置する。なお、中央管理室は予作動式としている。スプリンクラー設備は弁監視付となっている。

４．各種消防用設備等

（１）連結送水管

屋外に送水口を設け、３階以上の各階及び屋上に放水口が設置されている。

３１ｍを超える階の放水口は双口形とし、ホース格納箱が設置されている（屋上に設けるものは除く）。

（２）非常用コンセント設備

消防隊が有効に消火活動を行えるように、３１ｍを超える階に非常用コンセントが設置されている。

（３）火災伝送防止用消火装置

ａ．油脂を含む蒸気を発生させるおそれのある厨房設備に附属する排気ダクトには、火災伝送防止用消火装置が設けられている。

ｂ．火災発生時、排気ダクト内の感知器が発報し、中央管理室内の防災監視盤に表示されるとともに連動遮断弁によりガス供給を停止し、ダクト・フードに消火剤を送り消火する仕組みになっている。

第８　非常用エレベーター

１．配置

非常用エレベーターは、２台設置している。

非常時には、乗用として利用するが、非常時には、中央管理室または避難階での操作により、非常時運転に切換えられる。

２．仕様

用途	非常用兼乗用
積載・定員	1,150 kg　17 人乗り
速度	120m/min
かご内法	Ｗ＝1800 mm　Ｄ＝1500 mm
特殊設備	管制運転スイッチ・非常用照明・予備電源付インターホン
その他	政令及び非常用エレベーターの JIS 規格に則った仕様を備える。

第９　管理・運営

１．中央管理室の機能

（１）中央管理室の位置及び外部からの進入経路

ａ．中央管理室は１階にある、消防隊は外部から容易に進入できる。

ｂ．中央管理室は防火区画としている。

（２）管理・運営

ａ．建築設備の中央監視設備を併設し、空調機停止等集中監視制御を行う。

ｂ．常時複数の係員を交代制で２４時間体制で常駐させ、防災監視盤による適切な監視制御と現地確認を分担する。

ｃ．防災活動の指揮本部は、中央管理室となり、避難誘導よび消火活動の支援を行う。

２．防災設備の維持管理

建物に設置した各種防災設備の機能を有効に働かせ、非常時の避難を円滑に行うために、火災予防の体制を普段から整えておくことが必要となる。そのために、以下の措置を講ずるものとする。

（１）防災管理体制の確立

防災対策本部を設置すると共に防火管理者（センター総務課長）の下で、火元責任者、通報係、避難誘導係、搬出係、初期消火係等を組織する。

防火管理は中央管理室にて２４時間常駐とする。

センター防火計画を作成して、消防機関に届け出る。

（２）防災設備の維持・管理

防火戸・消火器等の各種防火設備・消火設備について、常時適法かつ正常に作動する状態を維持するために、各法の定めるところにより定期点検を行うものとする。

（３）避難・消火訓練の実施

避難・通報・消火等火災発見より消防隊消火までの一連の総合訓練を行うものとする。

（４）火災予防上の管理

火気取扱い機器の定期点検・書類等の可燃物の整理・清掃状況の点検を行う。

消防用設備の点検期間・方法については、別紙「消防用設備等の点検期間・方法」による。

（５）建築基準法第１２条による定期報告

建築物を定期的に点検調査し、神戸市に報告する。

建築物については３年毎、建築設備については毎年。

（６）建築基準法第８条による維持保全計画書

建築物や建築設備のライフサイクルにあわせ、常時適法な状態を保ち、防火設備が有効に機能するように維持保全計画書を作成する。

別紙　１．防災設備システム

２．防災設備機器一覧表

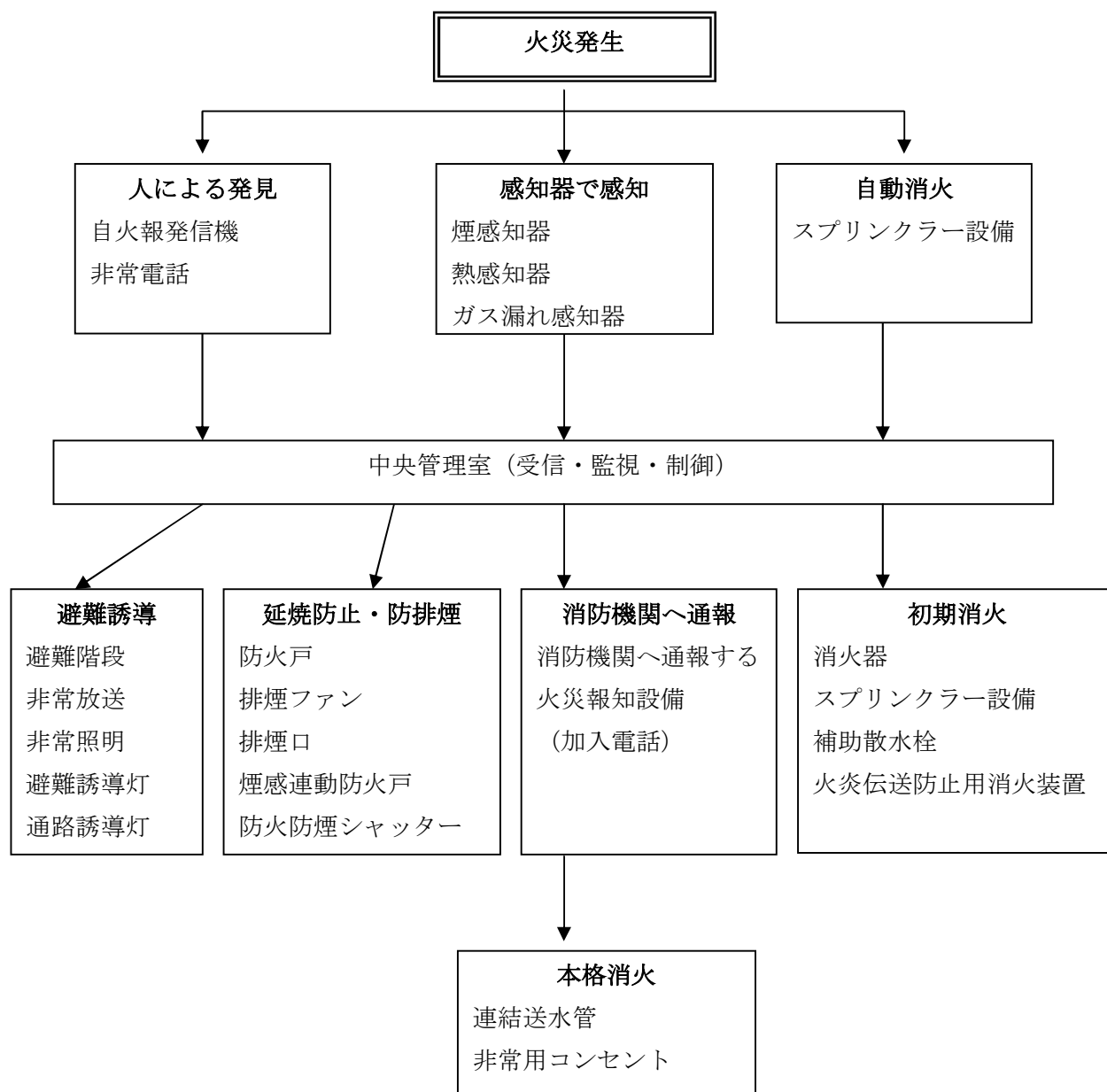
３．管制運転

４．防災監視盤における監視制御機能一覧

５．消防用設備の点検期間・方法

別紙１

防災設備システム

防災システム概要のフローチャート

別紙２　防災設置機器一覧表

●義務設置　○任意設置

階	建物概要				予防							消火設備										警報設備								避難・誘導														拡大防止		消防隊専用消火設備									その他		
	主要用途	床面積（㎡）	収容人員（人）※１	無開階※２	耐火性能（単位時間）柱及び梁	床	間仕切壁	外壁・耐力壁	外壁・素耐力壁	内装制限	防煙	消火器＊１	屋外消火栓設備	屋内消火栓設備・１号・２号＊２	厨房用自動消火装置＊３	スプリンクラー設備	補助散水栓	泡消火設備	粉末消火設備	二酸化炭素消火設備	ハロゲン化物消火設備	非常電話	非常放送設備	自動火災報知設備	自動火災報知設備・共用住宅	ガス漏れ火災警報設備＊４	ガス漏れ警報機	非常通報装置	屋内避難階段	屋内階段	屋外階段	特別避難階段附室の排煙	避難用タラップ等	避難用バルコニー	屋上広場	グリーンドア等	避難口誘導等＊５	避難口誘導等・点滅型誘導音響設備	非常用照明	誘煙設備・自然	誘煙設備・機械	可動垂れ壁	防火戸（区画を形成するものに限る）	煙感知器連動防火ダンパー	連結散水設備	連結送水管　ポンプ　有・無	非常コンセント設備	無線通信補助設備	消防用水・環水口付　ポンプ　有・無	非常用エレベーター	非常用乗降ロビーの排煙	非常用進入口	非常用進入口に替わる開口部	屋上緊急離着陸場等	ガス緊急遠隔遮断装置	防火水槽等・取水口・有・無　ポンプ・有	総合操作盤
R	機械室、エレベーター機械室			ー	ー	ー	ー	ー	ー			●					●					●	●	●															●																		
13	宿泊施設	424	11	無	1	1	1	1	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●	●			●	●						
12	宿泊施設	440	12	無	1	1	1	1	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●	●			●	●						
11	宿泊施設	421	11	無	1	1	1	1	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●	●			●	●						
10	宿泊施設	440	12	無	1	1	1	1	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●	●			●	●						
9	宿泊施設	440	11	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●	●			●	●						
8	宿泊施設	440	12	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●				●	●						
7	宿泊施設	440	11	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●				●	●						
6	宿泊施設	440	12	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●				●	●						
5	宿泊施設	440	26	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●				○	○		●	●		●	●			●			●				●	●						
4	厚生施設・テニスコート	533	54	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●		●	●		●							●	●		●	●			●			●				●	●						
3	研修施設	917	108	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●	●	●					●	●		●	●			●			●				●	●						
2	研修施設・体育館兼講堂	1897	542	無	2	2	2	2	1	●	●	●				●	●					●	●	●					●	●	●					●	●		●	●			●							●	●						
1	管理施設・食堂・玄関	2251	281	無	2	2	2	2	1	●	●	●			●	●	●					●	●	●		●	●	●	●	●	●					●	●		●	●			●							●	●						
非常電源の種類		自家発電														●	●																						●		●									●							
		蓄電池													●							●	●	●		●		●									●		●				●														
		専用受電																																																							
防災センター		監視													●	●	●					●	●	●		●															●		●														
		制御																				●	●	●		●		●													●		●														

特記事項

※１は消防法施行規則第１条による。　※２は消防法施行規則第５条の２による。

＊１　電気室及び発電機室には大型消火器を設置

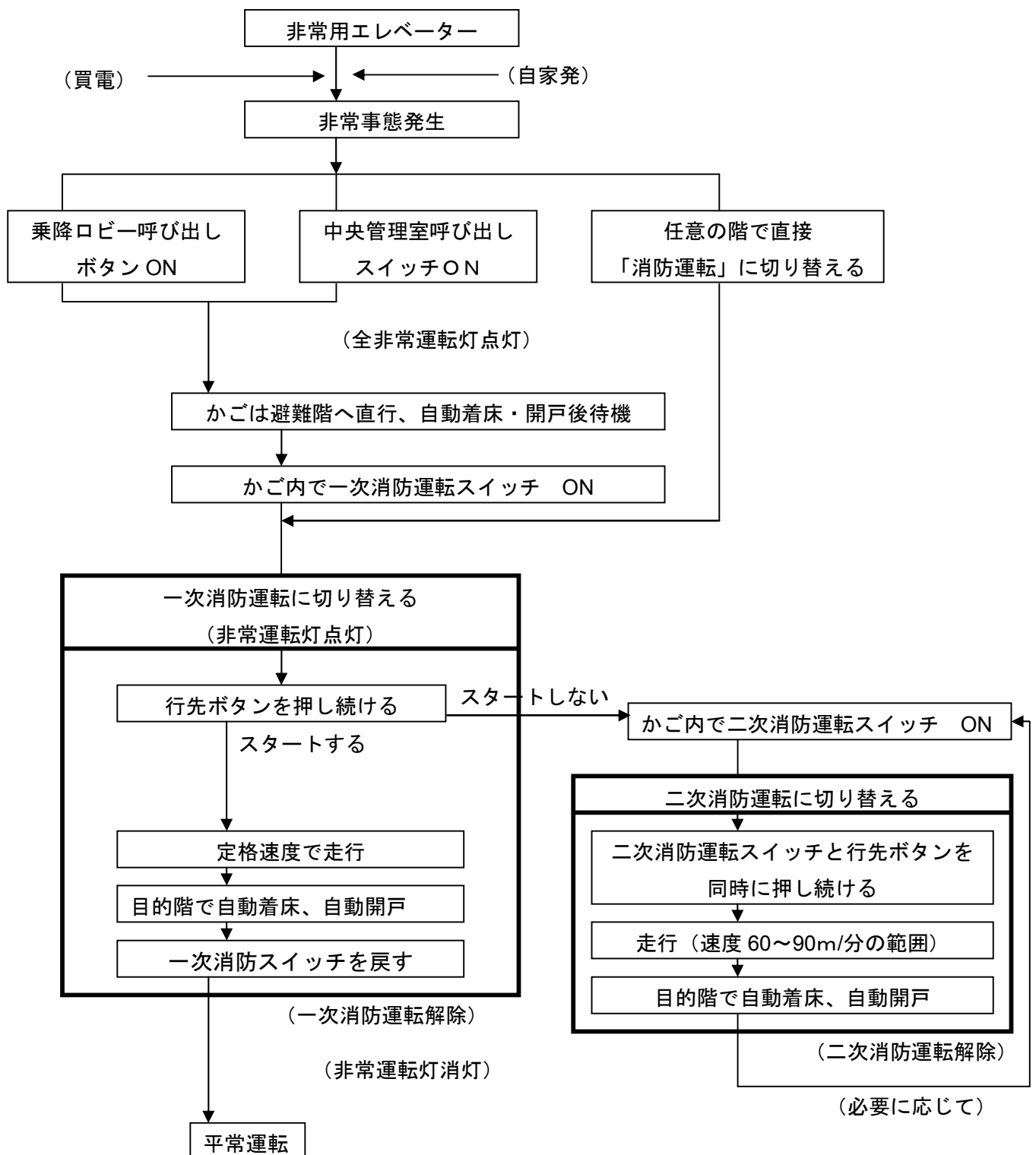
＊２　屋内消火栓は補助散水栓にて代替とする。

＊３　厨房フードに設置

＊４　ガス引込器および厨房、ボイラー室に設置

＊５　消防報施行規則第２８条の３（平成１１年１０月１日より施行）により設置

別紙３　管制運転

非常用エレベーター
（買電）
（自家発）
非常事態発生
乗降ロビー呼び出しボタン ON
中央管理室呼び出しスイッチＯＮ
任意の階で直接「消防運転」に切り替える
（全非常運転灯点灯）
かごは避難階へ直行、自動着床・開戸後待機
かご内で一次消防運転スイッチ　ON
一次消防運転に切り替える（非常運転灯点灯）
行先ボタンを押し続ける
スタートしない
スタートする
定格速度で走行
目的階で自動着床、自動開戸
一次消防スイッチを戻す
（一次消防運転解除）
（非常運転灯消灯）
平常運転
かご内で二次消防運転スイッチ　ON
二次消防運転に切り替える
二次消防運転スイッチと行先ボタンを同時に押し続ける
走行（速度 60～90m/分の範囲）
目的階で自動着床、自動開戸
（二次消防運転解除）
（必要に応じて）

別紙５　消防用設備等の点検期間・方法

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">消防用設備等の種類</th><th colspan="4">点検の内容及び方法</th><th rowspan="2">点検の期間</th></tr>
<tr><th>総合点検</th><th>作動点検</th><th>機能点検</th><th>外観点検</th></tr>
<tr><td colspan="2">消火器具・消防機関に通報する火災報知設備・誘導灯・誘導標識・非常コンセント設備</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td>6ヶ月</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">スプリンクラー設備・自動火災報知設備・ガス漏れ火災報知設備・非常警報器具及び設備・排煙設備・連結送水管</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td>6ヶ月</td></tr>
<tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>1年</td></tr>
<tr><td rowspan="4">非常電源
（配線の部分を除く）</td><td rowspan="2">蓄電池設備</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td>6ヶ月</td></tr>
<tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>1年</td></tr>
<tr><td rowspan="2">自家発電設備</td><td></td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>6ヶ月</td></tr>
<tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>1年</td></tr>
<tr><td colspan="2">配　線</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>1年</td></tr>
</table>

・外観点検：消防用設備等の機器の適正な配置・損傷等の有無その他主として外観から判断できる事項を定められた定期基準により確認する。

・機能点検：消防設備等の機器の機能について、外観または簡易な操作により判断できる事項を定められた基準により確認する。

・作動点検：消防用設備等に付置される非常電源（自家用発電設備）の正常な作動を基準により確認する。

・総合点検：消防用設備等の全部または一部を作動させまたは当該設備等をしようすることにより設備の総合的な機能を定められた基準により確認する。

上記内容は、1年毎に所轄消防署長に報告を行う。

照明器具リスト

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
塔屋	高架水槽置場			5					
塔屋機械室	PS			1					
	EVMR	2							
	EPS	1							
	通路			2					
	点検歩廊			3					
	ファン室	2							
	塔屋機械室小計	5		11					
13F	EVホール	2						5	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10	6					7	
	客室1～11	11						15	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			11					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				11				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			11					
	非常灯		11						
	自販機室		1						
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室13階小計	28	21	36	11			27	4
12F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		6						
	客室1～11	11	2	2				17	4
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			12					
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			12					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				12				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			11					
	非常灯		11						
	リネン室	1							
	湯沸・洗濯室	1	2						
	タラップ室1	1							
	客室12階小計	29	22	40	12			30	4
11F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		6						
	客室1～11	11						15	4
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				11				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			11					
	非常灯		11						
	自販機室		1						
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室11階小計	28	21	36	11			28	4

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
10F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10							
	非常灯		6						
	客室1～11	11						17	4
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				11				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			11					
	非常灯		11						
	リネン室	1							
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室10階小計	29	20	36	11			23	4
9F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10							
	非常灯		6						
	客室1～11	11						19	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			11					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				11				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			10					
	洗面・浴室		2	1	2				
	非常灯		13						
	自販機室	1							
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室9階小計	29	24	36	13			25	4
8F	EVホール	2						6	
	非常灯		13						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		13						
	客室1～11	11						20	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			11					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			11					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				11				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			10					
	洗面・浴室		2	1	2				
	非常灯		13						
	リネン室	1							
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室8階小計	29	43	36	13			33	4

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ﾐﾆｸﾘﾌﾟﾄﾝ	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
7F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		7						
	客室1～10	10						14	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			10					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			10					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				10				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			10					
	非常灯		10						
	自販機室		1						
	トランクルーム		6						
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室7階小計	27	27	33	10			27	4
6F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		6						
	客室1～10						10	14	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			10					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			10					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				10				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			10					
	非常灯		10						
	リネン室	1							
	トランクルーム		6						
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室6階小計	18	25	33	10		10	27	4
5F	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	PS			2					
	アラーム弁室			1					
	EPS	2							
	タラップ室2	1							
	客室廊下	10						7	
	非常灯		6						
	客室1～10	10						14	
	ﾌﾛｱｽﾀﾝﾄﾞ			10					4
	ﾃﾞｽｸｽﾀﾝﾄﾞ			10					
	ﾍﾞｯﾄｽﾀﾝﾄﾞ				10				
	ﾕﾆｯﾄﾊﾞｽ			10					
	非常灯		10						
	自販機室		1						
	PCルームⅠ		6						
	湯沸・洗濯室		2						
		1							
	タラップ室1	1							
	客室5階小計	27	26	33	10			27	4

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
4F	セミナー室41							23	
	非常灯		2						
	物入	2							
	パントリー	1	1						
	非常灯		1						
	縁側		3						
	日本庭園					4			
	セミナー室42				4			28	
	非常灯		2						
	自販機コーナー		2						
	和室・踏込	13	2	1					
	非常灯		4						
	中庭			6	6				
	EPS(A)	1							
	EPS(B)	1							
	EPS(C)	1							
	PS			1					5
	客用廊下		13						
	非常灯		5						
	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	ボイラー室	3							
	客用便所(男)	6							
	客用便所(女)	6							
	身障者便所	1	1						
	テニスコート	1			3	8			
	ラウンジ		4			4			
	非常灯		2						
	キャットウォーク				6				
	シャワー室		8	4					
	タラップ室2	1							
	屋上庭園			5	4				
	4階小計	39	51	17	23	16		57	5
3F	ブリーフィングルーム上部	60						24	
	非常灯		2						
	プロジェクター室		2						
	同時通訳ブース1～3		6	3					
	天井裏	6							
	同通廊下	5							
	非常灯		2						
	EPS(A)	1							
	EPS(B)	1							
	EPS(C)	1							
	物入	5							
	屋外機置場			1					
	MR西	3							
	MR東	11							
	ファン室	2							
	PS			1					
	客用E／V裏廊下		6						
	非常灯		3						
	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	タラップ室2	1							6
	客用便所(男)	6							
	客用便所(女)	6							
	身障者便所	1	1						
	発電機室	5							
	エントランスロビー上部					10			
	非常灯		3						
	屋上庭園			4					
	電気室	6							
	セミナー室31～34						64	2	
	非常灯		6						
	セミナー室35～36								
	非常灯								
	健康相談室	5							
	非常灯		2						
	湯沸	2							
	体育館兼講堂上部					20			
	非常灯		6						
	客用廊下	24	1						
	非常灯		4						
	3階小計	153	45	9	0	30	64	32	6

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
2F	物入	9							
	EPS(A)	1							
	EPS(B)	2							
	EPS(C)	1							
	EPS(D)	1							
	PS			1					
	客用廊下	13							
	非常灯		5						
	オリエンテーションルーム	27							
			18						
	非常灯		2						
	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	タラップ室2	1							
	客用便所(男)	6							
	客用便所(女)	6							
	身障者便所	1	1						
	客用便所・北(男)	8							
	客用便所・北(女)	7							
	ロッカー室(男)	1							14
	ロッカー室(女)	1							
	廊下北	4							
	非常灯		2						
	ラウンジ							16	
	非常灯		3						
	器具庫	4							
	客用廊下(簡易照明)	23							
	非常灯		4						
	研修監理員室	20							
			2						
	市民参加協力課室						60		
			6						
	会議室3	20							
			2						
	湯沸	2							
	MR(厨房用)	4							
	会議室4	24							
			1						
			3						
	2階小計	188	50	1			60	22	14
1F	OA	1							
	広報展示室							47	
	非常灯		6						
	フロント		1					13	
	非常灯		1						
	キーボックス		1						
	フロント事務室	19							
	非常灯		2						
	EVホール	2						6	
	非常灯		1						
	消火ポンプ室			1					
	客用廊下		5						
			3						
	タラップ室2	1							
	物入(E/V裏)	2							
	客用便所(男)	6							
	客用便所(女)	6							
	身障者便所	1	1						
	風除室(北)	20							
	風除室(南)	20							

	室名	蛍光灯	ダウンライト	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯	LEDダウンライト	誘導灯
	EPS(A)	2							
	EPS(B)	1							
	EPS(C)	1							
	EPS(E/V裏)	2							
	エントランスロビー		2					23	
	非常灯		5						
	図書資料室	19						34	
	非常灯		4						
	業務課室						68		
	非常灯		8						
	総務課室								
	非常灯		4				52		
	廊下1		3						
	非常灯		1						
	会議室1(所長室)	3					3		
	非常灯		1						
	会議室2	6					6		
	非常灯		1						
	中庭				14				
	B階段(ｱｯﾊﾟｰﾗｲﾄ)		9						
	食堂							66	
	非常灯		6						
	厨房	14							
	非常灯		5						
	食品庫	9							
	非常灯		1						
	従業員事務室	1							
	非常灯		1						
	従業員食堂		13						
	非常灯		2						
	中央管理室	16	2						
	非常灯		3						
	仮眠室	3							
	非常灯		1						19
	休憩室		8						
	非常灯		1						
	更衣室	2							
	浴室		2	1					
	従業員湯沸室	2							
	廊下2		18						
	非常灯		4						
	職員湯沸室	3							
	マイクロバス車庫	4							
	公用車車庫	9							
	ゴミ庫	1							
	屋外機置場			1					
	夜間通用口		1						
	水槽室	7							
	東壁面灯			12					
	北植え込み			7					
	北側アッパライト					12			
	犬走りアッパーライト					12			
	西植え込み			10					
	D階段			4					
	テラス南			8					
	南植込			3					
	従業員便所(男)	2	5						
	従業員便所(女)	2	4						
	職員便所(男)	5							
	職員便所(女)	4							
	職員身障者便所	1	2						
	1階小計	197	138	47	14	24	129	189	19
	階段通路誘導灯								
	A階段(13F～1F)	26							
	B階段(RF～4F)	23							
	B階段(4F～1F)			8					
	C階段(3F～1F)	9							
	小計	58		8					
	合計	884	513	412	138	70	263	547	80

別紙5-6

2014年度管球使用実績表（JICAにて購入）

No.	メーカー	通称名	設置場所	品名	前年	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月				
					繰越	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	使用数	繰越数
1	パナソニック	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	客室UB・RF階段室・空調機内	EFA15EL/12	35	0	1	34	0	0	34	0	4	30	0	0	30	0	0	30	0	5	25	0	1	24	0	0	24	0	1	23	0	1	22	0	0	22	0	1	21	14	21
3	パナソニック	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	厨房冷蔵庫・4階ﾗｳﾝｼﾞｽﾀﾝﾄﾞ	EFA8EL	19	0	0	19	0	1	18	0	0	18	0	0	18	0	1	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	2	17
4	パナソニック	ダイクール電球	EVホール・第一会議室	JR12V35WKM/3EZ	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	17
5	パナソニック	ダイクール電球	BR・1階ﾛﾋﾞｰ絵画・ﾌﾛﾝﾄｽﾎﾟｯﾄ	JR12V50WKM/5EZ-H2	12	0	0	12	0	4	8	0	0	8	0	1	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	5	7
6	パナソニック	ダイクール電球	EVﾎｰﾙ案内板・第一会議前	JR12V35WKM/3ピンタイプ	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	0	23	0	23
7	パナソニック	ダイクール電球	広報展示扉コーナー	JR12V20WKW/3EZ	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	0	17	0	17
8	パナソニック	蛍光灯	C階段・流し・客用便所	FL20SS・EX-L/18	14	0	3	11	0	1	10	0	1	9	0	1	8	0	2	6	0	2	4	0	2	2	0	1	1	0	1	0	0	0	0	20	1	19	0	2	17	17	17
9	三菱電機	蛍光灯	仮眠室流し元灯　等	FL15EX－N	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	1	15	0	0	15	0	0	15	1	15
10	パナソニック	Hf蛍光灯	ｾﾐﾅ・ﾄｲﾚ・B/C階段・ﾌﾞﾘｰ・図書	FHF32EX-L-H	46	0	5	41	0	3	38	0	2	36	0	3	33	0	3	30	0	8	22	0	2	20	0	12	8	0	1	7	0	6	1	50	5	46	0	1	45	51	45
11	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	共廊・客廊・従休・南庇・図書	FHT32EX-L	10	0	1	9	0	1	8	0	2	6	0	0	6	0	0	6	0	1	5	0	0	5	0	0	5	0	2	3	0	0	3	5	0	8	0	0	8	7	8
12	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	客室・自販・従便・従休	FHT16EX-L	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	44
13	三菱電機	ﾂｲﾝ蛍光灯	客室・自販・従便・従休	FHT16EX-L　松下代用	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	0	44	0	1	43	0	0	43	0	0	43	0	0	43	0	0	43	0	0	43	1	43
14	三菱電機	ﾂｲﾝ蛍光灯	4階和室縁側・中監室受付	FHT24EX-L	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3
15	三菱電機	ﾂｲﾝ蛍光灯	客室1号・広報展示DL	FHT42EX-L	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	13
16	パナソニック	ﾊﾟﾅﾎﾞｰﾙ電球	客室　811・911号UBﾌﾞﾗｹｯﾄ	GW100V36W50E17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	パナソニック	ﾊﾟﾅﾎﾞｰﾙ電球	食堂内ｽﾀﾝﾄﾞ	GW110V60W95	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2
18	パナソニック	ﾏﾙﾁﾊﾙｹﾞﾝ灯	体育館	MF700・L/BU-SC	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	9
19	東芝	ｱｯﾊﾟｰﾗｲﾄ	1階　北側ｱｯﾊﾟｰﾗｲﾄ	MT70F/WW	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	11
20	パナソニック	水銀灯	ﾃﾆｽｺｰﾄ	MT1000B/BH-SC	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	10
21	パナソニック	ﾐﾆｸﾘﾌﾟﾄﾝ電球	客室ﾍﾞｯﾄﾞ・厨房ﾚﾝｼﾞ・ﾋﾞﾘﾔｰﾄﾞ	LDS110V57W・W・K	20	0	0	20	0	1	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	1	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	2	18
22	パナソニック	ﾐﾆｸﾘﾌﾟﾄﾝ電球	厨房ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞﾝｼｮﾝ・ﾃﾆｽ廊下	LDS110V24W・W・K（25W）	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	1	12	1	12
24	三菱電機	ﾒﾀﾙﾊﾗｲﾄﾞﾗﾝﾌﾟ温白色	1階　ｴﾝﾄﾗﾝｽﾌﾛｱｰｱｯﾊﾟｰﾗｲﾄ	HQI-T70W/WDL/UVS 100V	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	8
26	三菱電機	ﾒﾀﾙﾊﾗｲﾄﾞﾗﾝﾌﾟ白色	ｴﾝﾄﾗﾝｽ上部・風ノ塔	HQI-TS250W/NDL/UVS 200V	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	2	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	2	4
27	パナソニック	ﾐﾆﾊﾛｹﾞﾝ電球	広報展示ｽﾎﾟｯﾄﾗｲﾄ・非常灯	JD110V50W・N/E	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	6
28	三菱電機	ﾐﾆﾊﾛｹﾞﾝ電球	体育館	JD110V85W・N/E	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5
29	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	西外部階段・3階ﾃﾞｯｷ	FDL27EX-L	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4
30	三菱電機	ﾂｲﾝ蛍光灯	西外部階段・3階ﾃﾞｯｷ(代用)	FDL27EX-L	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	9
32	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	ﾃﾆｽｺｰﾄﾃﾞｯｷ	FDL9EX-L	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5
33	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	B階段ｱｯﾊﾟｰﾗｲﾄ	FDL18EX-L	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	2	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	2	5	2	5
34	東芝	ﾈｵﾎﾞｰﾙ電球	客室ﾃﾞｽｸ	EFA22EL	25	0	5	20	0	0	20	0	0	20	0	2	18	0	1	17	0	2	15	0	3	12	0	4	8	0	0	8	0	2	6	30	1	35	0	9	26	29	26
35	三菱電機	ﾂｲﾝ蛍光灯	C階段外部	FML13EX-L	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4
36	三菱電機	ｻｰｸﾗｲﾝ蛍光灯	客室天井・5階PCルーム	FCL30EX-L/28	28	0	0	28	0	1	27	0	0	27	0	1	26	0	1	25	0	2	23	0	3	20	0	4	16	0	2	14	0	1	13	0	1	12	0	0	12	16	12
37	NIPPO	蛍光灯	ﾌﾛﾝﾄ	FRT1000EL	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	8
38	東芝	ﾊｲﾋﾞｰﾑ電球	4階日本庭園	BRS110V150W	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	8
39	USHIO	ﾀﾞｲｸﾛﾊﾛｹﾞﾝ球	食堂前案内板	JDR110V40WLM/K （口金11）	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1
40	パナソニック	ﾀﾞｲｸﾛﾊﾛｹﾞﾝ球	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ・ﾌﾞﾘｰﾌｨﾝｸﾞ	JDR110V75WLM/E11	15	0	0	15	0	0	15	0	1	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	3	12	0	0	12	0	0	12	0	1	11	4	11
41	パナソニック	点灯管	厨房ﾁﾙﾄﾞ庫・客用便所	FG-1P	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	0	18	0	18
42	パナソニック	点灯管	客室天井・洗面灯・流し・C階段	FG-1E	17	0	0	17	0	1	16	0	3	13	0	0	13	0	2	11	0	0	11	0	0	11	0	2	9	0	2	7	0	1	6	20	0	26	0	1	25	12	25
43	パナソニック	点灯管	厨房　殺菌灯	FG-7E	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	6
44	パナソニック	点灯管	厨房　ﾁﾙﾄﾞ庫	FG-5P	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	0	21	0	21
45	パナソニック	ﾂｲﾝ蛍光灯	JICA事務所・電話BOXｽﾀﾝﾄﾞ	FPL27EK-L	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	0	13	0	13
46	パナソニック	誘導灯　２０W	誘導灯	CF220T4EN-M	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	20
47	IZUMI	豆電球	PH盤・EV盤	18V-2W-M	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2
48	IZUMI	豆電球	SP盤・制御盤	6.3V1W-M	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	15
49	ブルック	豆電球	発電機盤	30V2W （T10 30V2W E10）	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3
50	NIPPO	蛍光灯	厨房　受渡しｶｳﾝﾀｰ	FSL25T6W	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	9
51	NIPPO	蛍光灯	厨房　受渡しｶｳﾝﾀｰ	FS48T6W	6	0	0	6	0	1	5	0	0	5	0	0	5	0	1	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	2	0	6	0	0	6	2	6
52	NIPPO	蛍光灯	厨房　受渡しｶｳﾝﾀｰ	FSL64T6W	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4
53	NIPPO	蛍光灯	厨房　冷凍ｼｮｰｹｰｽ	FSL42T6W	2	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5	0	1	4	3	4
54	NEC	蛍光灯	厨房　ﾁﾙﾄﾞ庫	FL32SD	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2
55	NEC	蛍光灯ﾗｲﾌﾗｲﾝⅡ	厨房　ﾁﾙﾄﾞ庫	FL15SD	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4
56	東芝	蛍光灯	厨房　包丁・まな板殺菌庫	GL-15	8	0	0	8	0	1	7	0	1	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	2	4	0	0	4	0	0	4	5	0	9	0	0	9	4	9
57	NEC	蛍光灯	厨房　殺菌灯	GL-6W	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	0	0	11	1	11
58	パナソニック	プロジェクターランプ	講堂・BR	ET-LAD60AW	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	2	0	0	2	1	2
62	NEC	プロジェクターランプ	NECプロジェクター交換ランプ	NP9LP	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
63	AVIO		AVIOﾏﾙﾁﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰMP-400	MPLK-40	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1
69	パナソニック	ｱｰﾑﾗｲﾄ	松下 OHC WE-MV180A	6W直管蛍光灯FL6D昼光色	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2
70	パナソニック	ﾊﾞｯｸﾗｲﾄ	松下 OHC WE-MV180A	陰冷極管3波長蛍光灯	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2
71	TOKI	ﾐﾆｸﾘﾌﾟﾄﾝ電球	1階E/Vﾎｰﾙ ｱｰﾑﾗｲﾄ	KR100/110V45W	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5
72	東芝	直管蛍光灯ﾈｵﾗｲﾝ	食堂看板灯	FL40S・D	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4
73	パナソニック	グロー球	食堂看板灯	FG-4P	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	3	9	0	2	7	0	0	7	5	7
74	パナソニック	ﾊﾟﾙｯｸﾎﾞｰﾙ	1階ATM上照明	EFD25EL／22	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1
75	パナソニック	蛍光灯	食堂ショーケース	FL30N	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1

別紙 5-7

厨房設備器具一覧

	品名	寸法			台数	形式等
		W	D	H		
1	トップトラック				1 式	
2	フラワーカート	395	750	710	4	3602
3	ラック	1,821	613	1,892	1	
4	低温冷蔵庫	1,500	800	1,890	1	HF-150SV3（－２０℃）
5	検食用冷凍庫食用	1,500	800	1,890	1	HF-150SV3（－２０℃）
6	プレハブ冷蔵庫	1,850	1,900		1	カートイン式（５℃）
7	ラック	1,518	460	1,587	1	
8	プレハブ冷蔵庫	1,900	1,850		1	（－２０℃）（電気 1.5）
9	ラック	1,518	460	1,587	2	
10	パンシンク	750	750	800	1	
11	ライスミー	600	630	1,840	1	RW-301A（貯蔵量 50k）
12	ガス炊飯器	525	481	434	2	RR-50S1（ガス 8500）
13	炊飯器テーブル	750	750	800	1	ドーリー付
14	包丁・まな板殺菌庫	850	600	1,430	1	114A
15	冷凍冷蔵庫	1,460	600	1,880	1	N-SRR-U1561C2-3H
16	カッティングミキサー	222	310	430	1	DLC-XG（電気 0.4）
17	フードプロセッサー	280	340	480	1	R-5Plus（電気 2.2）
18	ティルティングパン	1,190	870	850	1	TLT-7E（電気 12.0
19	スティームコンベクション	1,245	965	1,500	1	TT2-122C（電気 31）
20	真空包装機	415	525	425	1	FV-320ST（電気 1.4）
21	移動台	750	600	800	2	
22	フライヤー	750	600	800	1	SF-013w（ガス 1500×29）
23	ガステーブル	1,650	750	800	1	GTN-120SDC（ガス 45000
24	一槽シンク	750	750	800	1	
25	ヌードルボイラー	910	750	800	1	RC-8BN（ガス 24000
26	一槽シンク	750	750	800	1	
27	テーブル	900	750	800	1	キャビネット式
28	アイスメーカー	700	500	1,200	1	SIM-75L-1（電気 0.46
29	チルド庫（０℃）	1,200	800	1,890	1	HCR-120S-ML（電気 0.44）
30	コールドテーブル（５℃）	1,200	750	800	1	RT-120SDＦ（電気）

31	冷蔵ショーケース（5℃）	1,200	500	900	1	（電気 0.3）
32	ホットユニット	1,800	750	800	1	スニードカード付き
33	ライスユニット	750	750	800	1	スニードカード付き
34	ライスジャー	460	380	390	1	THS-C80（電気 0.077）
35	卓上ウォーマー	550	350	260	1	TEW-CY（電気 0.9）
36	ヌードルユニット	1,350	750	800	1	スニードカード付き
37	トレーディスペンサー	820	640	1,210	1	NO-36TWS-10 スタンド付
38	ティーサーバー	450	480	1,490	2	AT-100HWCA
39	カップディスペンサー	654	654	800	1	NC-52
40	ソイルドテーブル	1,870	750	850	1	ラックシェルフ付
41	食器洗浄機	690	690	1,350	1	JW-650E（ラック/h）
42	ガスブースター	287	510	760	1	WB-25H
43	クリーンテーブル	1,200	750	850	1	
44	食器消毒保管庫	1,370	950	1,900	1	ISC-S15A-E（電気 8.75）
45	コールドテーブル（６℃）	1,500	750	800	1	Rt-150SDＦ-ML
46	シャワーシンク	1,430	1,000	850	1	
47	ディッシュディスペンサー	404	674	800	1	NC-27T
48	テーブル	900	750	800	2	引き出し付き
49	２槽シンク	12,000	750	800	1	
50	上棚	900	350	1R	2	
51	上棚	1,200	750	1R	1	
52	ホットフードキャビネット	750	750	1,950	1	HK-007（電気 4.2W）
53	コールドフードキャビネット	750	750	1,950	1	CK-007（電気０．３W）
54	テーブル	750	750	800	1	キャビネット式
55	ローレンジ	600	600	450	1	GNT-0661SR（ガス 15000kcal）
56	テーブル	300	750	800	2	
57	テーブル	750	750	800	1	
58	ラック	1,212	613	1,587	1	Ｐ－590－ＬＳ1220
59	電子レンジ	422	508	337	3	EM-1503T（電気 3.0kw）
60	移動式下膳用ラック	1,820	910	1,900	3	ドーリー
61	トースター（食パン４枚焼き）	400	316	220	4	SK-VF5（電気 1.35kw）
62	パッシングカート	800	413	914	3	

別紙5-8

工具一覧（JICA支給分）

No.	種別名	品名	メーカー	規格等	数量	保管場所	購入時期
1	安全用具	絶縁手袋（高圧用）	ヨツギ	455mm	2	電気室	2001.12.1～2002.2.30
2	安全用具	長靴	弘進		2	4階物入	〃
3	カッター・ナイフ	ガスケットカッター		690mm	1	電気室	〃
4	カッター・ナイフ		LOBSTAR MCC	450mm	2	フロント・中管室	〃
5	機械工具類	ギヤプーラー	AHS	G4	1	電気室	〃
6	機械工具類	ギヤプーラー	AHS	G8	1	電気室	〃
7	脚立	脚立　厚BF　　　　RB-15(1400mm)	ハセガワ		1	各機械室等	〃
8	脚立	脚立　本1、2F　厚BF　RB-12（1100mm）	ハセガワ		3	各機械室等	〃
9	はしご	はしご　2m10cm	ピカコーポレーション	SWK20A	2	事務所前シャフト	〃
10	計測測定工具	コンベックス巻尺	KDS		1	中管室	〃
11	計測測定工具	酸素濃度計（地下ピット点検用）	光明理化学	MODEL500	1	中管室	〃
12	計測測定工具	接地抵抗計	HIOKI		1	中管室	〃
13	計測測定工具	抵抗計（100V・250V）	National		2	中管室	〃
14	計測測定工具	抵抗計（500V・1000V）	National		1	中管室	〃
15	計測測定工具	微風速計	シバタ		1	中管室	〃
16	計測測定工具	リーククランプテスター	SANWA		1	中管室	〃
17	コード類	電工ドラム	MCC 畑屋		2	電気室	〃
18	コード類	電工ドラム	日動		1	電気室	〃
19	収納箱類	KEY　BOX	タナベ		1	中管室	〃
20	収納箱類	工具箱	TOYO		1	電気室	〃
21	収納箱類	スチールケース	VanLack		1	電気室	〃
22	照明工具	作業灯	MCC　畑屋		3	電気室	〃
23	照明工具	防水型作業灯	松下		1	1FMR	〃
24	スパナ	スパナセット	KTC	6本組	1	電気室	〃
25	洗浄・清掃用具	高圧洗浄機	WAP		1	マイクロバス車庫	〃
26	洗浄・清掃用具	散水リール			1	マイクロバス車庫	〃
27	洗浄・清掃用具	電気掃除機（乾湿両用）	ONO	PRO-PAWOR	1	電気室	〃
28	洗浄・清掃用具	電動ブロワ（フィルター乾燥用）	日立工機		2	4階物入	〃
29	洗浄・清掃用具	ハンドクリーナー（肩掛けタイプ）	日立		1	4階物入	〃
30	その他	カッパ			2	4階物入	〃
31	その他	水槽（グリスフィルター吹き出し口清掃用）	サンコー		2	1FMR	〃
32	その他	水中ポンプ	マキタ	P252	1	1FMR	〃
33	その他	水中ポンプ	RYOBI	（汚水）RS6－400	1	4階物入	〃
34	その他	水中ポンプホース		40φ×30m	2	4階物入	〃
35	その他	ジョーゴ		150φ	1	4階物入	2002.11.1
36	その他	ジョーゴ		250φ	1	4階物入	2002.11.2
37	その他	台車			2	4階物入	2001.12.1～2002.2.30
38	その他	ガソリン携行缶		18ℓ　赤	1	電気室	2002.10.31
39	その他	チェーントンク	MCC	ST-2	1	電気室	〃
40	その他	デジタルカメラ	Fuji		1	中管室	〃
41	その他	パッキンツール			1	電気室	〃
42	その他	発電機	YAMAHA	青	1	電気室	〃
43	その他	プロパントーチ	CAMPING		1	電気室	〃
44	その他	客室時計調整棒			10	中管室	〃
45	その他	感知器用アドレス設定機	National	BVR9911	1	中管室	2003.12
46	タップ	タップセット	ESCO		2	電気室	〃
47	タップ	タップダイスセット　25径	イシハシ精工		4	電気室	〃
48	電動工具関係	高速カッター	マキタ	2414NB	1	電気室	〃
49	電動工具関係	高速サンダー	マキタ		1	電気室	〃
50	電動工具関係	コードレスインパクトドライバー	RYOBI	BID-125	1	電気室	〃
51	ドライバー	インパクトドライバー	VESSEL		1	電気室	〃
52	ハンマー	片口ハンマー		900g	2	電気室	〃
53	ハンマー	片口ハンマー		450g	1	中管室	〃
54	プライヤー	ウォーターポンププライヤー	LOBSTAR		2	電気室	〃
55	プライヤー	カランプライヤー	LOBSTAR		1	電気室	〃
56	プライヤー	プライヤー	LOBSTAR		2	電気室	〃
57	ペンチ	絶縁ペンチ	FUJITA		2	中管室・電気室	〃
58	レンチ	片口メガネレンチセット	LOBSTAR	7本組	1	電気室	〃
59	レンチ	ソケットレンチセット	マーベル	M-411S	1	電気室	〃
60	レンチ	ソケットレンチセット	TONE	1800M	1	電気室	〃
61	レンチ	パイプレンチ	MCC	350m/m	1	電気室	〃
62	レンチ	パイプレンチ	MCC	450m/m	1	電気室	〃
63	レンチ	パイプレンチ	MCC	600m/m	1	電気室	〃
64	レンチ	メガネレンチセット	TONE		1	電気室	〃
65	レンチ	モンキーレンチ　250	LOBSTAR		1	電気室	〃
66	レンチ	モンキーレンチ　300	LOBSTAR		1	電気室	〃
67	レンチ	モーターレンチ	TOP		1	電気室	〃
68	電動工具関係	モジュラー圧着工具	ジェフコム㈱	190m/m	1	中管室	2007.2.18
69	計測測定工具	ケーブルテスター	ジェフコム㈱		1	中管室	2007.2.18

2014年度　施設修繕実績

発 生 日	発 生 場 所	対応 ・ 処置内容
4月		
8日	客室	1304･901･701･709･710･602･604･606　水量調整
8日	所長室	所長用電話配線工事
9日	3階発電機用屋内タンク	軽油入替作業　360ℓ廃棄、 600ℓ納品
12･13日	1階中央管理室照明制御盤	照明制御盤リレー･リモコンユニット一式取替。アドレス組込み。
14日	厨房	1層用シンク34、排水トラップ破損により同品取替修理
16日	熱感知器	夜間通用口＃34、熱感知器故障により同品取替工事、ｱﾄﾞﾚｽ確認
18日	1～4階	改修工事、第2年次かし検査
5月		
16日	厨房	食器消毒保管庫のリビット破損により修理
18日	厨房	スチームコンベクションの軟水カートリッジ交換
21日	9階	電気全自動洗濯機(日立製)　給水出来ない。給水電磁弁の故障。
		5月21日新品納品
27日	客室1102号室	節水バルブ交換
29日	客室1209号室	ウォシュレットノズルが出ない。業者見積依頼。
30日	夜間通用口	扉が閉まってもラッチが遅い。施錠しても数分ご解除状態になる。
31日	客室1209号室	ユニットバス排水が異常。ラバーカップにて貫通作業。
6月		
3日	食堂	手洗いの排水詰まり。ラバーカップにて貫通作業
5日	業務課	電話の表示異常。
		代表番号が表示される。デジタル回線への変更工事必要。
9日		プレハブ冷凍庫の冷却ファン回転しない。至急取替必要
12日	BR	スピーカー、他からの音声が入る。3階アンプに41の他の電波受信。
13日	客室1209号室	ｳｵｼｭﾚｯﾄのノズルが出ない。点検点灯しない。基盤等一式取替
17日	厨房	プレハブ冷凍庫修理(ｺｰﾄﾞｰﾋｰﾀｰ･冷却ﾌｧﾝ)
20日	夜間通用口	電気錠ユニットごと取替
24日	3階	TV機材本体取替後サポートセンターと設定
24日	BR	ピンマイク用41･42混線の為、使用禁止
7月		
4日	3階	冷水器レバー不良により同品取替
10日	厨房	ガステーブル、ガスコック×2、イグナイター、パイロットバーナー
		スーパープラグ取替修理。
15日	BR、PJ	取替表示が出たため、 ET－LAD60AW取替
17日	冷凍冷蔵庫　HRF-150	庫内から音がする。冷却ファン、7月22日取替
		25日　断熱材除去及びアングルに保温材をまいた。

発 生 日	発 生 場 所	対応 ・ 処置内容
24日	会議室2	奥側照明器具接続部付近から水漏れ
		25日　断熱材除去及びアングルに保温材をまいた。
31日	SR-33	東南のLEDﾓｼﾞｭｰﾙ2本、点灯5分後に点滅状態になる。
		8月8日　保証期間内で無償で安定器とLEDモジュール交換
8月		
1日	厨房	ﾌﾟﾚﾊﾌﾞ冷凍庫ラッチセフティー取替
6日	総務課	北側、室内が冷え過ぎる。冷暖房切替機能動作に不具合有り
8日	テニスコート	壁補修，11日ペンキ塗装
9日	雨漏れ	4階中央廊下角、3階踊り場水漏れ、台風11号による
10日	10階洗濯機	給水が少ししか出ない。給水装置故障。26日　納品
11日	3階身障者便所	自動給水栓水が出ない。給水開閉装置不良。電源ｱﾀﾞﾌﾟﾀｰ22日
11日	1階南側	バリカー3本共不具合。9月25日取替工事
16日	1階食品庫	瞬時停電、厨房空調機･給排気VFU－301運転許可がOFF
		給排気VFU－301運転許可、操作ｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝでOFF ONにて復旧
		冷水一次ポンプナンバー3停止していた。
18日	1階車庫	シャッター途中で止まる。応急処置で扉チエーンぶ給油
19日	温水機2台	短寿命部品1～2年　ロッド取替
23･24日	1階車庫	モーター･ロングピンチェーン･パネルガイドローラ取替
25日	消火水槽	給水バルブ水漏れ　(4階PS上水バルブ)、配管。バルブ取替
26日	南北掲示板	外部掲示板取付工事　　29日終了
28日	OR	PJ故障、色が悪い。9月8日修理完了
9月	1階EVホール前	掲示板設置工事
13日	1階EVホール前	掲示板設置工事
17日	BRの	マイクの音が割れる。マイク側はではない。
		3階アンプの経年劣化と思われる。10月3日調査。
18日	客室1206号室	ｻｰﾓ付きｼｬﾜｰ混合栓の温度調整レバー芯を折った。
		23日部品取替
21日	10階	侵入異常(ハッチ故障)　1004　・　1011(西側)
25日	5階	吹き抜け仮補修
25日	SR42	PJ MP-400　アビオ製　色が悪い(パネル故障と思われる)
		SR36　カシオ製をSR42へ。 SR36 NEC NP64設置
29日	12階	乾燥機のﾄﾞﾗﾑ動かない。10月3日修理完了。
30日	SR33	有線マイク接触不良　　購入申請
10月		
1日	7階	乾燥機故障　15日発注

発生日	発生場所	対応・処置内容	発生日	発生場所	対応・処置内容
10月			23日	1209号室	シャワー混合栓温度調整レバー切断取替
3日	BR	スピーカー用アンプ故障　音が割れる。	23日	1109号室	洗面水栓混合水栓本体より水漏れ　3月3日取替え
4日	客室1301号室	ｳｵｼｭﾚｯﾄとﾋﾞﾃﾞﾉｽﾞﾙが出たまま。押し入れて復旧。	31日	公用車庫	シャッター昇降の途中で停止　2月24日送信機交換
6日	3～5階	水漏れ箇所調査	2月		
6日	中央監視室	ｵﾍﾟﾚｰﾀﾜｰｸｽﾃｰｼｮﾝの画面急に真っ暗になった。	5日	603号室	電話器送受両方聞こえない。予備電話器交換
		設置期間が短期間の為修理費無償。29日修理済み納品	5日	厨房	食品洗浄機保守点検で不具合箇所あり、部品交換
9日	各所	雨漏れ　4階北面、3階踊り場、同中庭シーリング	18日	厨房	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ軟水カートリッジ交換
		中庭のみ水漏れ止まった。	18日	各所	ｸﾞﾘｽﾄﾗｯﾌﾟから最終会所まで雑排水管通管作業
16日	902号室	ハッチ開放の為、警報　ハッチカバー破損、新品に交換	21日	1～4階	1階電動掲示板撤去　ｲﾝﾌｫﾒｰｼｮﾝ工事
22日	7階	衣類乾燥機　納品	23日	9階	衣類乾燥機のﾄﾞﾗﾑが重い、前枠・ﾌﾟｰﾘｰ・ﾏﾙﾍﾞﾙﾄ取替修理
28日	1002号室	物干しロープ不良、予備品取替え	3月		
30日	4階テニスコート	壁面下部樹脂製グレーチング及びデッキ上部点検口修理	6日	厨房から食堂扉	東側扉ダイノックシート破れ同箇所ｼシート貼り換え作業
11月			4日	総務課	電話機異常　相手側は聞こえるが受信が途切れたり不通状態
4日	総務課	電話配線入替え			になる。予備の受話器と入替え
8日	広報展示室	機器断線警報　配線及びパッシング5個取替「セコム」	8日	NTT・MDF	NTT葺合局の電話交換機更新により光アクセス装置作業
12日	客室710号室	ハッチカバー破損、新品に交換	9日	厨房	製氷機保守点検で不具合箇所指摘
15日	10階	衣類乾燥機のﾄﾞﾗﾑ動かない。20日修理			水皿、貯氷ｽｲｯﾁ、ｱｸｱﾁｭｰﾀｰﾓｰﾀ、ｳｫｰﾀｰﾊﾞﾙﾌﾞ塔部品交換
25日	BR	メインスピーカーの修理済品取付及び調整	13日	11階	衣類乾燥機排出ホース腐食の為、ホース交換
26日	4階ボイラー室	循環ポンプ・加熱ポンプ水漏れ	15日	客室1301～1309	停電後リセットしたが、13階だけ内線・外線電話繋がらない
		メカニカシール・マルゴムパッキン・水切りツバ取替			翌日再リセット、その後良。
12月			16日	客室ドアガード	809・1003・1202、破損により交換
3日	厨房	恒温高湿庫温度設定器不具合	16日	プロジェクター（アビオ製）	故障、修理不可能により廃棄処分
		コントローラポート・サーミスタ・エアフィルター取替修理	17日	資料室	防犯カメラの映像不良、代替品仮取付。
5日	広報展示室	広報展示室パッシング機器発報（誤動作）			メーカーへ持ち帰り原因調査ご故障見積り提出
		二次側配線及びパッシン5個取替工事	17日	客室1211号室	時計不具合　液晶故障
24日	南北正面自動ﾄﾞｱ開閉装置	（SSP無目内蔵型センサー）経年劣化により起動用センサー	17日	資料室	防犯カメラ映像不良、修理対応まで代替品取付
		の感度能力低下　部品の交換	19日	非常用直流電源装置	部品取替工事(兵庫蓄電池）
24日	外周	雑排水管の異常　厨房の油固形状が固まり配管を塞いでいた。	19日～23日	北壁面漏水調査	シーリング、パッキン、カーテンウォール不良箇所調査
		ジェット高圧洗浄で洗浄作業	19日～24日	自動制御機器更新	空調自動制御機器センサー、設定機器類更新
27日	プレハブ冷凍庫	冷凍庫及び室外機更新作業（ホシザキ）			
1月					
7日	厨房	温蔵庫パッキン押さえ板外れ、取っ手接着部金具調整			
9日	9階	自動ドア誤動作で開放状態になる。			
		コントローラ及びサポートセンター			

別紙 6-1

設備定期点検保守等業務

センターに設置されている電気、機械、設備機器等について、機能的かつ適切な運転操作の推進を基本とし、定期点検整備により機器等の耐久性を図るため、年間定期保守点検整備業務要領を定め実施するものとする。

保守点検整備にあたっては、下記に掲げる関係法令の規制に基づく法定保守点検整備要領並びに自主保守点検整備業務要領に基づき実施するものとする。

［関係法令］

(1) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（以下「ビル管理法」という。）
(2) 電気事業法及び同法施行規則
(3) 高圧ガス取締法及び冷凍保安規則
(4) 労働安全衛生法及び同法施行令、労働安全衛生規則
(5) 建築基準法
(6) 大気汚染防止法、同法施行規則及び兵庫県公害防止条例
(7) フロン排出・抑制法
(8) 消防法及び同法施行令、同法施行規則、危険物規制規則、火災予防条例
(9) 水道法
(10) 廃棄物処理清掃法
(11) ボイラー及び圧力容器安全規則
(12) 食品衛生法及び同法施行規則
(13) 環境物品等の調達の推進等に関する法律（通称「グリーン購入法」という。）
(14) その他関係法令

1. 業務仕様

(1) 年間実施計画

受注者は本業務を計画的に実施するため、年間定期点検保守業務計画表（別紙 6-3 を参照）に基づき実施するものとする。

(2) 報告、連絡、調整

受注者は整備保守業務の実施にあたって、点検により発見した故障箇所を発注者に報告、また施設維持のための要修理並びに改修事項についての意見具申を行う。

また、受注者は作業実施後、作業完了報告書を作成し発注者に提出するものとする。

(3) 記録の分析

受注者は点検に関する記録、並びに分析検討を行い発注者に報告するものとする。

2. 業務内容

(1) 次の表に示した定期点検、法定点検、各種保守等業務に関し、年間実施計画を作成、実施する。
(2) 官公庁への届け出が必要なものは、届出又は届出の代行を行う。

設備	業　務　内　容
電気設備	受変電設備点検
	自家用発電設備点検
	中央監視盤システム保守
空調設備	地域冷温受入施設保守
	空冷パッケージ点検整備
	空調機フィルター清掃
	ファンコイルユニットフィルター清掃
	空調ファンユニットおよびフィルターユニット洗浄
	空調用吹出口、吸込口清掃
	空調自動制御機器保守
給排水衛生設備	水槽設備清掃
	給湯ボイラー整備
	ボイラーガスバーナー点検整備
	ストレージタンク点検整備
	水処理装置保守
厨房設備	厨房レンジフード清掃
	厨房給排気口清掃（排気風機清掃）
	厨房グリスフィルター清掃
	防火シャッター、フィルター、ケーシング清掃
	ダクト清掃
ビル環境衛生	飲料水の水質検査
	給湯水の水質検査
	室内環境測定
	館内消毒
消防設備	消防用設備保守
昇降機（エレベーター）	昇降機（エレベーター）保守
防犯・ITV 機器	防犯・ITV 機器保守
建物全般	建築基準法による建物点検

3.　実施方法
(1) 本業務は再委託による実施が可能である。
(2) 本業務は「設備定期点検保守等業務実施要領」に基づき実施するが、記

載されていない項目は「共通仕様書」の記載による。

(3) 施設・設備を中長期的に良好な状態を維持するために必要な実施方法を提案する場合は当該業務実施に必要な経費を入札価格に計上すること。

以上

別紙 6-2

設備定期点検保守等業務実施要領

（１）電気設備

1）受変電設備自主点検（自家用電気工作物自主検査測定）

本業務は電気事業法第５２条第１項並びに第４項に定められている保安規定の内容に基づき電気工作物全般の安全性並びに劣化を調査し安全運転が遂行でるよう、法定点検を行うとともに法定対象外においても自主的に検査・測定及び整備する。

ア　対象設備　変圧器１¢３w　6600v／210– 105v ダイヘン　乾式　３台
変圧器３¢３w　6600v／210– 105v ダイヘン　乾式　１台
変圧器（スコット）210v／210– 105v ダイヘン　乾式　１台
コンデンサ３¢6600v60hz　日新電機　油入　２台
三相リアクトル 6600v60hz　日新電機　油入　２台
受電ＶＣＢ　7.2kv 600A 12.5Kv　１台
コンデンサー用ＶＣＳ 6.6kv 200A　２台

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

高圧電気工作物全般の試験、測定並びに点検調査、清掃を行う。
低圧電気工作物については絶縁抵抗測定を実施する。

（ア）電気工作物全般の絶縁抵抗測定
・高圧線路機器　１２個
・受電・高圧・低圧配電盤　８個
・分電盤（電灯・動力）　５８個

（イ）高圧電気設備の接地抵抗測定
・Ａ，Ｂ，Ｃ，Ｄ種　１１個

（ウ）絶縁油の耐圧試験、酸化値測定

（エ）高圧遮断器の内部点検
・受電ＶＣＢ　１個
・コンデンサー用ＶＣＳ　２個

（オ）各種保護継器の特性試験
・過電流継電器　2 個
・方向性地絡継電器　1 個
・漏電継電器　4 個

（カ）受変電施設のシーケンス試験（継電器試験時に実施）

（キ）受電室内電気設備接触部のボルト等の増締　18 個

（ｸ）各高圧電気の機器の外部点検　8個

（ｹ）変電室並びに各電気機器の外部清掃

・高低圧配電盤　　　　18個

・分電盤　　　　　　　58個

2) 自家用発電設備点検

本業務は始動用バッテリー点検、排気管点検、燃料タンク油面計点検及び直流電源装置の始動試験運転を行い、劣化並びに安全性を調査し設備の耐久化を図る。

ア　対象設備　　蓄電池（MSE-54 200AH、GSユアサバッテリー）一式

非常用発電機（200KVA　ヤンマーディーゼル）一式

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

次の保守点検を実施する

（ｱ）蓄電池(MSE-54 200AH、GSユアサバッテリー)

ｱ)　浮動充電時における電圧（全セル）

ｲ)　電池上部の清掃及び端子接続桿の締付確認、目視確認（変形、亀裂など）

（ｲ）非常用発電機（200KVA　ヤンマーディーゼル）

ｱ)　原動機・発電機・始動装置・燃料タンク等の点検、整備

ｲ)　電圧・電流・圧力・絶縁測定

ｳ)　原動機及び補機の分解点検油脂、ガスケット等の交換

ｴ)　発電機ブラシ等の点検調整

3) 中央監視盤システム保守

本業務は監視コンピュ－ターハード・ソフトウェア作動調整、制御回路絶縁測定、清掃を行う。

ア　対象設備　中央監視盤制御装置（μ－ＭＥＴＡＳＹＳ　総合ビル管理システム：ジョンソンコントロールズ株式会社)、CRT専用キーボード・無停電電源装置(ＵＰＳ　ＳＡＵ３０２　３ＫＶ)

リモートステーション盤（ＲＳ－１、ＲＳ－３、ＲＳ－４、ＲＳ－ＰＲ）

イ　作業内容及び作業方法（年４回）

（ア）　中央監視盤制御装置・CRT専用キーボード・無停電電源装置

（イ）　リモートステーション等の点検、調整

（ウ）　監視コンピュ－ターハード・ソフトウェア作動調整、制御回路絶縁測定、清掃

（２）空調設備

1)　地域冷温受入施設の保守

本業務は、地域冷温受入施設の熱量計の検針の立会（冷水・温水各１台）と受入管ストレーナーの清掃（冷水・温水各１台､年２回）を行う。

2)　空冷パッケージ点検整備

本業務は定期的にパッケージの室外機フィンチューブの洗浄清掃作業を行い、効率のアップを図る。

ア　対象設備　ダイキン工業製

PAC－231　ヒートポンプマルチ型（RSXYJ１１２KCR）冷房 11.2KW・暖房 12.5KW　１台

PAC－232　ヒートポンプツイン同時マルチ型（RYJ11256B）　冷房 10.0KW・暖房 11.2KW　１台

PAC－233　ルームエアコン S28ACV (R28ACVE) 冷房 2.8KW・暖房 4.2KW　１台

プレハブ冷蔵庫用室外機　2.2KW　１台

プレハブ冷蔵庫用室外機　5.3KW　１台

イ　作業内容及び作業方法

(ア)高圧洗浄機にてフィルター目詰りの洗浄清掃を行う。

(イ)精密点検を行う。(年１回)

3)　空調機フィルター清掃

本業務は定期的に各機器のフィルターを交換し洗浄作業を行う。

ア　対象設備

空気調和機 AC-201　9350CMH　新晃工業　１台（２階）(年１２回)

空気調和機 AC-202　8000CMH　新晃工業　１台（３階）(年１２回)

空気調和機 AC-203　9000CMH　新晃工業　１台（３階）(年１２回)

空気調和機 AC-204　15620CMH　新晃工業　１台（３階）(年　２回)

空気調和機 AC-205　2000CMH　新晃工業　１台 (PH 階) (年 ５回)

空気調和機 AC-206　3600CMH　新晃工業　１台 (4 階) (年　２回)

イ　作業内容及び作業方法

プレフィルターを取外し即洗浄乾燥作業を行う。交換取付けは予備フィルターで行う。メインフィルターは、運転時間により廃棄交換作業を行う。

4)　ファンコイルユニットフィルター清掃

本業務は定期的に各機器のフィルターを交換し洗浄作業を行う。(高所作業)

ア　対象設備　ファンコイルユニット

天井型　251 台

床置形（風の塔 ２台・パソコンルーム １台）　3 台

全熱交換機(１台２枚)　51 台

イ　作業内容及び作業方法（年４回）

フィルターを取外し即洗浄乾燥作業を行う。交換取付けは予備フィルターで行う。客室は各フロアごとに作業する。

5)　空調ファンユニット及びフィルターユニット

本業務は定期的に各機器のフィルターを交換し洗浄作業を行う。

ア　対象設備　ファンフィルターユニット　１台

　　　　　　　フィルターユニット　７台

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

フィルターを取外し即洗浄乾燥作業をして取り付ける。

6)　空調用吹出口及び吸込口清掃

本業務は空調用の吹出口、吸込口を清掃する。(建物内外含む)

ア　対象設備　吹出口　239 箇所

　　　　　　　吸込口　346 箇所

　　　　　　　天井扇（客室内浴室 9 フロア 96 台を含む）

　　　　　　　109 台

　　　　　　　ファンコイルフェース　179 台

　　　　　　　空調換気扇　30 台

　　　　　　　空気清浄機　2 台

　　　　　　　パッケージ　5 台

　　　　　　　計 910 箇所

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

冷暖房のシーズンオフ等に吹出口、吸込口共取外し、洗浄取付を行い、取外しできない天井取付けは雑巾等にて清掃する。居室部分については、昼間、1 フロア毎に作業に行い、共用部分は空調機停止時に行う。

7)　空調自動制御機器保守　　ジョンソンコントロールズ株式会社製

本業務は空調監視盤及び空調制御用自動制御装置について､精密点検並びに整備を行う。

ア　対象機器

空調監視盤（アナンシエータ　ANN５１－１１*B：ジョンソンコントロールズ(株)製)

空調制御用自動制御装置

熱源廻り制御（冷水・温水）AP－３B

地域受入制御（冷水・温水）AP－１A

AC－201（厨房系統）ＡＰ－２Ａ

AC－202（エントランスロビー系）AP－3A

AC－203（ブリーフィングルーム系）AP－3A

AC－204（体育館兼講堂系）AP－3B

AC－205（パッシングソーラー系）AP－PR

AC－206（4F ラウンジ系）AP－4）

イ　作業内容及び作業方法（年２回）

①総合点検を年１回行う。

②シーズン切換点検を年１回行う。

③制御回路絶縁測定、機器類点検・清掃、機能・外観点検を行う。

（３）給排水衛生設備

1）水槽類清掃

給水・受水槽・高架水槽の清掃はビル管理法第６条、第１１条及び施行規則第４条第２項に基づき水槽の清掃を定期に行う。

湧水槽､雨水貯留槽､雑用水槽の清掃は水道法の適用を受けない専用水道であるが、衛生的な管理環境を保つため清掃を行う。

ア　対象設備　受水槽　　　受水槽№.１　FRP 製パネル型有効 11.55㎥

受水槽№.２　FRP 製パネル型有効 11.55㎥

高架水槽　　高架水槽 No.１　FRP 製パネル型有効 3㎥

高架水槽 No.２　FRP 製パネル型有効 3㎥

雑用水系

雑用水槽　モルタル　有効 20㎥

上水補給水槽　FRP 制パネル型有効 0.2㎥

湧水槽　　モルタル　有効 15㎥

雨水槽　　モルタル　有効 12㎥

消火水槽　モルタル　有効 33㎥　２槽

消火ポンプ呼水槽　ステンレス製　有効 0.5㎥

消火用充水槽　ステンレス製　有効 0.21㎥

冷水膨張水槽　ステンレス製　有効 0.5㎥

温水膨張水槽　ステンレス製　有効 0.5㎥

補給水槽(上水) FRP 製パネル型有効 0.1㎥

補給水槽(給湯) FRP 製パネル型有効 0.1㎥

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

（ア）　給水・受水槽・高架水槽

飲料水の水質検査（一般化学、細菌全項目)、給水栓残留塩素の測定。洗浄作

業は高圧洗浄機及びブラシ、タワシ等を用いて行う。貯水槽の消毒方法は次亜塩素酸ナトリウムを使用して定められた方法にて行う。異常がなければ水張りを実施し漏洩の有無を確認して各復旧作業を行う。

（イ）　湧水槽、雨水貯水槽、雑用水槽清掃、消火用充水道、消火水槽、膨張水槽

清掃作業は断水のうえ実施する。洗浄作業は高圧洗浄機及びブラシ、タワシ等を用いて行う。貯水槽の消毒方法は次亜塩素酸ナトリウムを使用し定められた方法にて行う。異常がなければ水張りを実施し漏洩の有無を確認して各復旧作業を行う。

2）給湯ボイラー整備

本業務は機能維持のため、整備清掃を行う。

ア　対象設備　ガス焚きボイラー（真空式温水器）タクマ汎用機械

・GHL－150２基

・GHL－100WN　１基

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

貯湯槽清掃を行う。

3）ボイラーガスバーナー点検整備

本業務は、バーナーの運転効率を高めるため分解整備を行う。

ア　対象設備　ボイラーガスバーナー

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

定期検査に必要な分解、点検、整備、清掃を行う。

4）ストレージタンク点検整備

本業務はストレージタンク性能検査に準ずる点検・清掃を行う。

ア　対象設備　㈱ベルテクノ

・ ストレージタンク　ステンレス製 2.2㎥　２基

・ 太陽集熱槽　ステンレス製 3.2㎥　１基

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

定期検査に合格するための点検、清掃、整備を行う。

5）水処理装置保守

本業務は、水処理装置の動作確認・調整、ろ材の劣化確認及び滅菌機と注入部の分解清掃・動作確認を行う。

ア　対象設備　雨水濾過装置　ＬＥ１Ａ－２ＬＴローレル製

イ　作業内容及び作業方法（年 3 回）

（ア）水処理装置のポンプ、各電磁弁、制御盤、雑用水槽、補給水弁も動作確認

（イ）ろ材の劣化確認

（ウ）滅菌機と注入部の分解清掃・動作確認

（４）厨房設備

1）厨房レンジフード清掃

本業務は火災予防及び衛生面から厨房に設置されている天蓋の清掃を定期的に行う。

ア　対象設備　レンジフード　　　　６基

- 1,200 ㎜ｘ1,400 ㎜ｘ700 ㎜
- 1,000 ㎜ｘ2,000 ㎜ｘ700 ㎜
- 900 ㎜ｘ2,700 ㎜ｘ700 ㎜
- 900 ㎜ｘ1,100 ㎜ｘ700 ㎜
- 900 ㎜ｘ800 ㎜ｘ700 ㎜
- 1,300 ㎜ｘ1,000 ㎜ｘ700 ㎜

イ　作業内容及び作業方法　　　（年１２回）

天蓋フィルターを外し天蓋の内外全体に専用の洗剤を塗布する。

汚れが浮き出るのを待って布で拭き取る。

2）厨房給排気口清掃（排気風機清掃）

本業務は火災予防及び衛生面から厨房内に設置されている給排気口を定期的に洗浄し、空調効率の低下を防ぐことを目的に行う。

排気系統の清掃を定期的に行う。

ア　対象設備　　　給排気口　　　　　　１３基

排風機　　　　　　　１台

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

給排気口は、取外して希釈洗浄液にて油等付着している汚れを取り除きウエス等で拭き取り乾燥後取り付ける。排風機はケレン掛け後、洗浄剤にてふきあげる。

3）厨房グリスフィルター清掃

本業務は火災予防及び衛生面から厨房に設置されているグリスフィルター天蓋の清掃を定期的に行う。

ア　対象設備　　　　グリスフィルター　　　　８枚

イ　作業内容及び作業方法（年１２回）

天蓋フィルターを外し専用の洗剤の入った槽に浸す。その後洗浄する。

4）防火シャッター、フィルター、ケーシング清掃

本業務は火災予防に伴う清掃を定期的に行なう。

ア　対象設備　防火シャッター、フィルター、ケーシング

イ 作業内容及び作業方法（年１回）

専用の洗剤を使用し、ウエス等で拭き取り作業を行なう

5）ダクト清掃

本業務は火災予防及び衛生面から排気系統の清掃を定期的に行う。

ア　対象設備

厨房排気系統及び屋上排風機

屋上排気ガラリ

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

6) グリストラップ清掃

本業務は衛生面から油、厨芥の汚れの激しいグリストラップを定期的に清掃する。（排出した汚泥は、産業廃棄物として処理し、マニフェストを提出する。）

ア　対象設備　厨房グリストラップ　１槽（1,100㎜x600㎜x700㎜）

イ　作業内容及び作業方法（年１８回）

網内部の油カス等を取り除き洗浄する。槽内の残物、壁付着物を取り除き洗浄する。(5月～10月は月2回実施､それ以外の月は月1回実施｡)

（５）ビル環境衛生

1) 飲料水の水質検査

ビル衛生管理法第４条に基づき、飲料水の水質検査を下記の各項目について実施する。

ア　省略不可項目

①一般細菌②大腸菌③亜硝酸態窒素④硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素⑤塩化物イオン⑥有機物（全有機炭素（TOC）の量）⑦ph値⑧味⑨臭気⑩色度⑪濁度⑫鉛及びその化合物⑬亜鉛及びその化合物⑭鉄及びその化合物⑮銅及びその化合物⑯蒸発残留物の16項目。

6か月以内毎に1回定期に検査する。但し、⑫～⑯については、1回目の水質検査結果合が基準に適合していた場合には、その次の回に限りその項目の検査を省略することが出来る。

イ　消毒副生物項目

①シアン化物イオン及び塩化シアン②塩化酸③クロロホルム④ジプロモクロロメタン⑤総トリハロメタン⑥ブロモジクロロメタン⑦ブロモホルム⑧クロロ酢酸⑨ジクロロ酢酸⑩臭素酸⑪鳥クロロ酢酸⑫ホルムアルデヒドの12項目。毎年、6月1日から9月30日までの間に1回、定期に検査する。

２）雑用水水質検査

ビル衛生管理法第４条の２に基づき雑用水の水質検査を下記の各項目について実施する。

ア 大腸菌群、濁度の検査（年6回）

3) 給湯水水質検査

ビル衛生管理法第４条に基づき、飲料水の水質検査を下記の各項目について実施す

る。検査項目及び周期は「５．１）飲料水の水質検査」と同じ。

4) 室内環境測定

ビル衛生管理法第３条に基づき、室内空気環境測定をポイントについて２か月に１回実施する。

ア　空気環境測定（17 ポイント）（年 6 回）

イ　測定項目

特定建築物の各階ごとの居室において、浮遊粉じん量、一酸化炭素含有率、炭酸ガス含有率、温度、相対湿度、気流を指定測定器により測定する。

5) 館内消毒（生息調査・食堂施工）

ビル衛生管理法第４条、同施行規則第３条、第４条、第４条の２に基づき、食堂・厨房を対象にゴキブリ、ねずみ、ダニ、蚊、ハエ等の有害動物を駆除するため、害虫駆除及び消毒等防除作業を実施する。その他の箇所については、予防のために生息調査を実施し、有害動物が発生した場合、害虫駆除及び消毒等防除作業を実施する。

ア　定期消毒：食堂、厨房、厨房倉庫等食堂関連個所全域（年６回）

（ア）　使用薬剤（ゴキブリ防除）

プロペタンスMC剤､ピレストロイド系エアゾール､ヒドラメチルノン剤(MFJ)

（イ）　防除方法（噴霧処理、ミスト処理、配餌期処理）

イ　生息調査：湯沸場（1～3 階、5 階～13 階）、トイレ、食堂（ホール・厨房、事務所、更衣室）、ポンプ室、通路天井裏、ゴミ庫、駐車場（年 6 回）

（ア）調査内容

発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況について、次の方法のうち必要な調査を行う。

①　聞き取り調査　②目視による調査③トラップ調査

④　鼠剤による調査　⑤環境調査　等

（６）消防用設備

消防法、消防法施行規則に基づく消防庁告示（昭和５０年第３号）により、下記の各設備について外観・機能点検及び総合点検を実施する。

消防用設備等の点検内容と点検期間については、消防法第１７条の３の３に規定するところに基づき、消防用設備等の種類ごとに実施するものとする。

外観点検・・・　消防用設備等のヘッド、感知器、加圧放水装置、配管等の機器の適正な配置、損傷、漏水等の有無その他主として外観から判別できる事項を確認するものとする。

機能点検・・・　消防用設備等の機器の機能について外観から又は簡易な操作により判別できる事項を確認するものとする。

総合点検・・・　消防用設備等の全部若しくは一部を作動させ、又は当該消防用設備等を使用することにより、当該消防用設備等の総合的な機能を消防用設備等の種類に応じて確認するものとする。

1）自動火災報知設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)自動火災報知盤（主盤　GR 型）　松下電工　　１面

(イ)自動火災報知盤（副盤）　　　　松下電工　　１面

(ウ)光電式スポット型感知器　2 種　　　358 個

(エ)光電式スポット型感知器　2・3 種兼用　53　個

(オ)差動式スポット型感知器　2 種　　　　6 個

(カ)定温式スポット型感知器　1 種　　　29 個

(キ)定温式スポット型感知器　特種　　　　6 個

(ク)光電式分離型感知器　　2 種　　　　2 個

2）非常放送設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)非常放送設備　600W30 局　１式

(イ)スピーカー　3W　天井埋込型　　210 台

5W　天井埋込型　　　6 台

3W　　　壁掛型　　29 台

3）誘導灯設備

ア　点検の実施

①外観・機能点検・・・・・・年 2 回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

② 難口誘導灯　　　61 台

③ 内通路誘導灯　　23 台

④ 段灯　　　　　　66 台（この他タラップ室に 22 台）

④誘導灯信号装置　　　1 台

4）消火器点検

ア　点検の実施

外観・機能点検・・・・・・・年２回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

強化液消火器　　　56 台

粉末消火器 10 型　　１台

粉末消火器 50 型　　１台

5) 防火・防煙設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)防火シャッター　　　　6 箇所

(イ)防火扉（レリーズ付）　44 箇所

(ウ)防火ダンパー　　　　　53 箇所

(エ)排煙機　　　　　　　　１台

6) 避難器具点検

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

固定式梯子　　　　　21 台

7) ガス漏れ火災警報設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

ガス漏れ感知器（空気より軽い都市ガス用）　５個

8) スプリンクラー設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)ヘッド　　　　　　　　930 個

(イ)ポンプ　　　　　　　　１台

(ウ)予作動式コンプレッサー　１台

9) 補助散水栓設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)補助散水栓　　　　　　　38 箇所

(イ)地区音響装置　非常放送連動方式

(ウ)発信器　　屋内型　P 型１級　　36 個・ 屋外型　P 型１級 2 個

(エ)表示灯　　　　　　　24V　　37 個

(オ)スプリンクラーポンプ　　　　　１基

(カ)非常コンセント　　2P１５A E付×２個　　５箇所

10) 消防隊専用栓

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能、総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)消防隊専用栓　　　　　13 箇所

11) ダクト消火設備

ア　点検の実施

(ア)外観・機能点検・・・・・年１回

(イ)外観・機能、総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)消火薬剤貯蔵容器　７台　(イ)感知器　４台　(ウ)ノズル　２２本

12) 排煙窓

ア　点検の実施

(ア)外観・機能・総合点検・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)排煙窓　　　　　　　　４８ケ所

13) 非常電源設備

ア　点検の実施

(ア)作動・外観・機能点検　・・・・・年１回

(イ)作動・外観・機能、総合点検　・・年１回

イ　対象設備（機器名、装置内容）

(ア)蓄電池設備（MSE-54 200AH、GS ユアサバッテリー）

(イ)自家発電機設備　　　１台

14) 防火対象物点検

消防法改正に基づく法定点検を実施する。（年１回）

15）法令に定める資格者への点検委託

発注者は、上記の消防用設備等の定期点検業務について消防法の保安規定の定めるところにより万全を期するため、法令に定める資格者に点検を委託するものとし、受注者は消防設備士又は消防設備点検資格者を選任しなければならない。

受注者は定期点検時に立会い及び点検結果を確認し説明を求めるなど消防用設備等の維持が適正に行われるようにし、点検結果を３年に１回消防機関への報告手続きを行うものとする。

（７）昇降機（エレベーター）保守

本業務は建築基準法第１２条第２項、労働安全衛生法施行令第１５条に基づき、昇降機（エレベーター）の保守点検及び定期検査（手続代行を含む。）を製造会社（東芝）に再委託し下記により実施する。

ア　対象設備　東芝エレベーター製

乗用（非常用）120m／分　17 人乗（1150kg）　2 基

小荷物専用　WF 0200-25m／分　200ｋｇ　１基

イ　作業内容及び作業方法（年 12 回）

（ア）機械室内環境状態、機械室内各機器の状態、かご運行状態、戸開閉状態、かご関連機器状態、外部連絡装置、かご室意匠、乗り場意匠、乗り場関連機器状態、ピット内環境状態、付加装置ほか各機器の保守

（イ）消耗部品の業者負担（コントローラー用コッパ・カーボン・小型ランプ・油類等一式・手入れ用ウェイ・ヒューズ・リード線）

ウ　法定定期検査（年１回）　乗用(非常用)　２基

小荷物専用　１基

（８）自動ドア装置保守

本業務は、正面玄関の自動ドアの点検整備を実施する。

ア　対象設備　玄関用　DS-150 両引き　4 枚　ナブコドア製

イ　作業内容及び作業方法（年 3 回）

ドアエンジン動力部制御部装置、電動機絶縁測定、作動試験・調整、軌道線調整を行う。

（９）防犯・ITV 機器保守

１）監視用 ITV・防犯センサーの外観・機能点検を行う。

ア　対象設備

セキュリティー盤１台：セサモＴＲⅡ出入管理システム

モニターテレビ（型式 C-MC140）1 台：TOA
デジタルレコーダー(型式 C-DR091)1 台：TOA
シーケンシャルスイッチャー(型式 C-MS91S)1 台：TOA
カメラドライブユニット（型式 C－P40L）2 台：TOA
ドームカメラ（型式 C－CC250）5 台：TOA
ワンケーブルカラーカメラ（型式 C－CC160）4 台：TOA
カラーカメラ（型式 WV－CP140A）1 台：パナソニック電工
セサモ TRⅡ操作卓 PC（EXP5800/53xg）　１台
パッシングセンサー（型式 PV-670）26 台
ガラス破壊センサー（型式 GS－1000）20 台
無停電電源装置(型式 FU-10α2)1 台：ＮＴＴファシリティーズ

イ　作業内容及び作業方法（年 2 回）

外観及び機器内部の点検整備、接続ケーブル確認、各機器動作確認、
画像調整、録画・再生確認、出力映像の確認、電圧チェック

２）カード リーダー･電気錠の本体及びシステムの外観･機能点検･各機器動作確認を行う。

ア　対象設備

セサモＴＲⅡ出入管理システム

イ　作業内容及び作業方法（年１回）

外観・機能点検・各機器及びシステムの動作点検

(10) 建築基準法による建物点検

１）建築設備定期検査　（毎年）

建築基準法第１２条により定められた建築設備定期検査及び結果報告を行う。

２）建築物定期調査（3 年ごと、次回は平成 29 年）

建築基準法第１２条により定められた建築物定期調査及び結果報告を行う。

以上

2015年度 定期設備点検業務年間計画

下表は2015年度の定期設備点検業務の年間計画であるが、この表を参考として実施計画を作成するものとし、内容を提案書に明記すること。

No.	点検等の項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間回数	備 考
1	【電気設備】														
(1)	受変電設備点検												○	1	停電作業(全館)
(2)	自家用発電設備点検														
(3)	中央監視盤ｼｽﾃﾑ保守	○			○			○			○			4	
2	【空調設備】														
(1)	地域冷、温受入施設の保守							○					○	2	
(2)	空冷ﾊﾟｯｹｰｼﾞ点検整備		○	○	○	○	○	○	精	○	○	○	○	11	精密点検 11月実施
(3)	空調機ﾌｨﾙﾀｰ清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(4)	客室ﾌｧﾝｺｲﾙﾕﾆｯﾄﾌｨﾙﾀｰ清掃	○			○			○			○			4	
(5)	空調機ﾌｧﾝﾕﾆｯﾄ及びﾌｨﾙﾀｰﾕﾆｯﾄ							○						1	
(6)	空調用吹出口及び吸込口清掃								○					1	
(7)	空調用自動制御機器保守					○					○			2	総合点検 年1回、ｼｰｽﾞﾝ切換点検 年1回
3	【給排水衛生設備】														
(1)	水槽類清掃			①	②									各槽1回	①雑排水槽関係 ②受水槽関係
(2)	給湯ﾎﾞｲﾗｰ整備					○								1	
(3)	ﾎﾞｲﾗｰｶﾞｽﾊﾞｰﾅｰ点検					○								1	
(4)	ｽﾄﾚｰｼﾞﾀﾝｸ整備						○							1	
(5)	水処理装置保守			○				○				○		3	
4	【厨房設備】														
(1)	厨房ﾚﾝｼﾞﾌｰﾄﾞ清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(2)	厨房給排気口(排気送風機)清掃												○	1	
(3)	厨房ｸﾞﾘｽﾌｨﾙﾀｰ清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(4)	防火ｼｬｯﾀｰ、ｹｰｼﾝｸﾞ清掃												○	1	
(5)	ﾀﾞｸﾄ清掃												○	1	
(6)	ｸﾞﾘｽﾄﾗｯﾌﾟ清掃	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○	18	◎5月～10月は月2回
5	【ビル環境衛生】														
(1)	水質検査				○						○			各項1回	7月:15項目・特殊12項目、1月:10項目
(2)	雑用水水質検査		○		○		○		○		○		○	6	
(3)	給湯水水質検査						○						○	各項1回	9月:15項目・特殊12項目、3月:10項目
(4)	室内環境測定		○		○		○		○		○		○	6	
(5)	館内消毒(生息調査　食堂施工)		○		○		○		○		○		○	6	5月・7月・9月・11月・1月・3月
6	【消防用設備等】														
(1)	自動火災報知設備					○						○		各1回	
(2)	非常放送設備					○						○		各1回	
(3)	誘導灯・誘導標識設備					○						○		年2回	
(4)	消火器設備					○						○		年2回	8月:総合点検
(5)	防火・防煙設備					○						○		各1回	
(6)	避難器具点検					○						○		各1回	2月:外観機能点検
(7)	ｶﾞｽ漏れ火災警報設備					○						○		各1回	
(8)	ｽﾌﾟﾘﾝｸﾗｰ設備					○						○		各1回	※(3)(4)は外観機能点検を年2回実施。
(9)	補助散水栓設備					○						○		各1回	(12)は年1回実施。
(10)	消防隊専用栓					○						○		各1回	
(11)	ﾀﾞｸﾄ消火設備					○						○		各1回	
(12)	排煙窓					○								1	
(13)	非常電源設備					○						○		各1回	
(14)	防火対象物点検					○								1	
7	【昇降機保守点検】														
(1)	乗用 2基	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(2)	小荷物専用昇降機	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(3)	法定点検					○								1	
8	【自動ﾄﾞｱ装置保守】														
(1)	正面玄関自動ﾄﾞｱ(4台)				○				○				○	3	
9	【防犯・ITV機器保守】														
(1)	監視ｶﾒﾗ				○				○				○	3	
(2)	防犯侵入検知ｼｽﾃﾑ				○				○				○	3	
(3)	警備室監視盤操作				○				○				○	3	
(4)	ｶｰﾄﾞﾘｰﾀﾞｰ、電気錠								○					1	
10	【建築基準法】														
(1)	建築設備定期検査								○					1	
(2)	特殊建築物定期検査							○						1	
11	【外壁清掃】							○						1	
12	【窓ｶﾞﾗｽ清掃】	○		○		○		○		○		○		6	

別紙 7-1

セミナー室・会議室等設営業務

発注者からの個別依頼に基づき、以下の業務センターで行われる講義、開閉講式、イベント等の各種業務や行事のため、大規模な設営が必要となる場合に、レイアウトの変更と原状回復、機材等の設置及び撤収作業を行う。

⑴ レイアウト変更

ア　机・椅子

イ　国旗

ウ　演台・花台

エ　その他

⑵ 設置（撤収）作業

ア　PC・プロジェクター・スクリーン

イ　音響機器

ウ　テレビ会議装置

エ　国旗・演台

オ　その他

⑶ 設営実績及び今後の見込み

別紙 7-2 のとおり

別紙 7-2

2014 年度設営実績

2014 年度の内部利用による設営実績は下表とおり（2016 年度以降市民向け行事での利用を予定している資料室のみ見込みの数値で算出）。2016 年度以降もおおむね業務量に変更はない見込み。

（単位：時間数×人数）

	セミナー室	オリエンテーション室１・２	ブリーフィング室（+OR1,2含む）	体育館・講堂	和室	会議室	資料室	計
4 月	4	2	7	6	0	6	1	26
5 月	7	5	10	6	0	8	1	36
6 月	11	7	23	12	1	13	1	68
7 月	16	11	25	24	2	9	2	89
8 月	11	5	11	12	0	9	2	50
9 月	10	6	17	6	0	11	1	51
10 月	13	9	19	36	0	21	1	99
11 月	10	9	10	18	1	21	1	70
12 月	9	5	8	6	0	14	1	43
1 月	10	5	10	18	0	11	1	55
2 月	13	3	17	12	0	9	1	55
3 月	10	5	6	12	0	12	1	46
合計	124	72	163	168	4	144	14	688

※テレビ会議システム（JICA ネット）設置・撤収作業も含む。

その他、一定の条件を満たした場合は、国際協力に携わる自治体・学校・NGO/NPO 等に対しても施設利用を認めているが、これら外部関係者による施設利用の場合も必要に応じ受注者が設営作業を行う。これら作業については、当センターが定めた単価に基づき、外部関係者が受注者に対し設営にかかった料金を支払う（2014 年度に設営料金が発生した件数は 4 件、合計 114,210 円であり、2016 年度以降も同様の数値を見込んでいる）。

別紙7-3

セミナー室・会議室等一覧

	会議室名称	床面積(㎡)	基本設営		収容可能人数/使用可能機材			利用可能時間	備考
			机(並べ方)	機材	机(並べ方)	椅子(脚)	機材		
1階	会議室 1 (内部利用)	18				7		9:00～21:00	所長室
	会議室 2 (内部利用)	35	ロの字		ロの字	14		9:00～21:00	
2階	ﾌﾞﾘｰﾌｨﾝｸﾞ室	128	教室	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	椅子のみ	99	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	テレビ会議システム設置
					教室	72		9:00～21:00	
	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ室 1	36	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ室 2	40	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ﾌﾞﾘｰﾌｨﾝｸﾞ室+ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ室1+2	204	教室	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	椅子のみ	153	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					教室	108		9:00～21:00	
	ﾌﾞﾘｰﾌｨﾝｸﾞ室+ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ室 2	168	教室	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	椅子のみ	135	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					教室	99		9:00～21:00	
	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ室 1+2	76	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	教室	36	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					ロの字	18		9:00～21:00	
	会議室 3 (内部利用)	50	ロの字		ロの字	16		9:00～21:00	
	会議室 4 (内部利用)	65	ロの字		ロの字	24		9:00～21:00	
	講堂/体育館	493	椅子のみ		椅子のみ	300		9:00～21:00	
			教室		教室	180			
3階	ｾﾐﾅｰ室 31	38	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	テレビ会議システム設置
	ｾﾐﾅｰ室 32	39	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ｾﾐﾅｰ室 31+32	78	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	教室	40	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					ロの字	28	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD		
	ｾﾐﾅｰ室 33	39	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ｾﾐﾅｰ室 34	39	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ｾﾐﾅｰ室 33+34	78	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	教室	40	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					ロの字	28	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD		
	ｾﾐﾅｰ室 35	39	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
	ｾﾐﾅｰ室 36	37	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
4階	ｾﾐﾅｰ室 41	58	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	教室	32	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					ロの字	16	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD		
	ｾﾐﾅｰ室 42	75	ロの字	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ	教室	44	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD	9:00～21:00	
					ロの字	28	PC、ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾀｰ、ｽｸﾘｰﾝ、ﾎﾜｲﾄﾎﾞｰﾄﾞ、DVD		
	和室	53						9:00～21:00	

寝具類リース契約及びリネンサプライ品の設置業務

客室の寝具類リースの実施及びリネンサプライ契約を締結し、リネン業者の納品したシーツ類の設置を行う。本業務は、発注者と受注者が協議の上単価契約を結び実施する。民間事業者は、以下と同等以上の仕様を満たすことを条件に、宿泊者へのサービス向上の観点から提案することが出来る。その場合、提案内容を理由と共に提案書に明記すること。

（リースについて）

１．寝具類リース品目

仕様内容（リース品目）

品　名	規　格 (cm)	仕　様	年間数量 (予測値)
防炎掛布団	150＊220	側生地：防炎性ダウンプルーフ　無地ブルー系 ポリエステル・アクリル系混 中綿　：防炎性フェザータッチ綿　2.0kg 加工　：額縁格子キルト・防炎ラベル付	100 枚
防炎ベッドパット	120＊220	側生地：防炎性ポリエステル　ローン地晒し 中綿　：防炎性ポリエステル綿　500g/㎡ 加工　：電工型キルト・防炎ラベル付	100 枚
防炎枕	43＊63	側生地：ブレバノ　防炎 中材　：防炎ストローパイプ　2.4kg	100 枚

※年１回、閑散期にクリーニングを行うこととする

（リネンサプライについて）

２．洗濯品目

品名	規格	仕様	設置頻度	年間数量 (予測値)
掛布団カバー	152＊240	素材：　綿 100%ブロード カバー上部あき	週１回	4,600 回
シーツ	228＊320	素材：　綿 100%	週１回	4,600 回
枕カバー	50＊90	素材：　綿 100%	週１回	4,600 回

バスタオル	68＊135	素材：綿 100%　白　1200 匁	週 3 回	10, 750 回
フェイスタオル	34＊85	白　280 匁	週 3 回	10, 750 回
バスマット	40＊60	素材：白　850 匁	週 3 回	10, 750 回
ガウン		白	研修員以外が宿泊した場合	260 回

別紙 9-1

植 栽 管 理 業 務

施設利用者の安全確保及び観賞用庭園としての美観を維持するための総合的な植栽管理を行う。天候、生育状況、センターの運営に支障のない日時を考慮の上、実施計画を作成し、業務を行うものとする。

業務内容は下表を基本とするが、これに拠らず、業務効率化にかかる民間事業者からの提案を行うことができるものとする。提案内容を理由とともに提案書に明記すること。また、提案を行う場合、提案する内容に基づいて入札金額を積算すること。

本業務は再委託による実施が可能である。

	規格	数量	単位	年間実施回数	総量
外周緑地維持管理					
除草		340	㎡	4	1361
剪定（落葉高木）	C＝0.3 以上	10	本	1	10
剪定（常緑高木）	C＝0.3 以上	27	本	1	27
	C＝0.29 以下	9	本	1	9
剪定（中木）	H＝2.0 以下	16	本	1	16
剪定（低木）	H＝1.0 以下	187	㎡	3	562
剪定（地被）		153	㎡	2	306
屋上･屋内緑地維持管理					
除草		509	㎡	5	2544
剪定（落葉高木）	C＝0.3 以上	3	本	1	3
剪定（落葉低木仕立）	C＝0.3 以上	3	本	1	3
剪定（常緑高木）	C＝0.3 以上	4	本	1	4
剪定（中木）	H＝2.0 以下	5	本	1	5
剪定（地被）		352	㎡	2	705
南側芝地維持管理					
除草		822	㎡	8	6576
芝刈り		822	㎡	4	3288
目土掛け		822	㎡	1	822
施肥		822	㎡	1	822
剪定（落葉高木）	C＝0.3 以上	20	本	1	20
剪定（常緑高木）	C＝0.3 以上	10	本	1	10
清掃			回	2	2

※害虫駆除等で農薬を使用する場合は、事前に発注者の了承を得ること。その場合は、農薬取締法等の関連法規や関連省庁による通知で定める基準や方法を遵守すること。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
外周緑地維持												
北側緑地		除草	地被剪定	除草	除草	高木剪定	低木剪定	除草		地被剪定		
				低木剪定	中木剪定							
西側緑地		除草	地被剪定	除草	除草	高木剪定	低木剪定	除草		地被剪定		
				低木剪定	中木剪定							
南側緑地		除草	地被剪定	除草	除草	高木剪定	低木剪定	除草		地被剪定		
		高木剪定		低木剪定								
屋上、屋内緑地維持												
4F屋上	除草		除草		除草		除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
テニスコート前	除草		除草		除草		除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
日本庭園	除草		除草		除草	高木剪定	除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
3F中庭	除草		除草		除草		除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
2F中庭	除草		除草		除草		除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
1F中庭	除草		除草		除草		除草		除草	地被剪定		
			地被剪定									
南側芝地維持												
芝地	除草	除草、施肥	除草	除草	除草	除草	除草	除草			目土掛け	高木剪定
		芝刈り		芝刈		芝刈		芝刈			清掃	清掃

以上

別紙 10-1

観葉植物管理業務

下記により、観葉植物の設置・管理業務を行う。本業務に係る必要経費は契約に含まれる。この要領に拠るところを基本とするが、これ以外にも民間事業者からの提案を行うことが出来るものとする。

（１） 業務内容

ア 受注者は、発注者の指定する場所に観葉植物を搬入・設置する。

イ 観葉植物の交換・手入れは月１回以上とする。

ウ 観葉植物の設置数及び場所は原則以下のとおりとする。

品名	数量	設置場所
大鉢	7	1 階及び 2 階ロビー
スタンドアレンジ（寄せ植）	4	1 階～4 階のエレベーターホール

以上

食堂業務

1. 基本方針

(1) 食堂業務においては、我が国と著しく異なる食習慣を持つ開発途上国からの研修員に対する理解を十分行ったうえで、親切な対応、コミュニケーションを行い、衛生面に十分配慮しつつ、健康的かつ栄養のバランスの取れた食事を提供する。

(2) 国際協力対象国の料理や飲み物の提供を通じて、研修員及び当センター勤務者以外の近隣住民や来訪者（以下、「一般来訪者」）が国際協力対象国への食文化について関心を持っていただくよう、常に販売品目・内容の改善に努めるとともに、利用者が常に快適に感じえる環境つくりにも十分留意する。多くの一般来訪者(特にリピーター)からのさらなる満足度の向上を図る。

(3) 食堂は、発注者からの施設、備品等を提供するものの（施設使用料は免除。費用負担区分は別表「費用負担区分」に記載）、人件費、食材費等は受注者の負担とし、創意工夫を活かした食堂運営を行うものとする。

2. 主な業務内容

(1) 食堂の運営を行う。（詳細は「食堂運営実施要領」に記載）

(2) 館内で開催するイベント（会議、閉講パーティ、意見交換会等）料理、飲み物等の提供を行う。

(3) 受注者は、月別食堂収支報告書を作成し、当月分の報告書は翌月に発注者に提出することとする。また、年度末には月別及び年度集計した食堂収支報告書を作成し、発注者に提出するものとする。

(4) 官公庁への食堂運営等に必要な届出及び届出代行を行う。

(5) 貸与施設及び物品に関し、常に整理、整頓し、清潔を保つ。防火・防災や保健衛生に配慮した業務を行う。

(6) 災害等緊急事態発生時の対応を行う。

(7) 発注者から貸与された施設及び物品を適切に使用、管理する。また、貸与物品について、発注者が年２回行う現品対査の実施に協力する。

3. 人員配置

(1) 受注者は、食堂・厨房関係全体の責任を持つ食堂主任を１名配置して、食品衛生責任者に任命し、食堂主任は食堂の衛生管理にあたるとともに、製造、加工、調理及び販売等が衛生的に行われるよう各従業員の衛生教育に努める。なお、食堂主任には接客サービスの知識と経験を有し、食堂ホール及び厨房の全体責任者たりうるものを配置する。

(2) 受注者は、厨房に料理長を１名配置する。料理長には諸外国の食事情、特性を十分に理解し、エスニック料理を提供した経験があり、日本料理、西洋料理、中華料理に関する豊富な献立の作成、料理の提供が出来、かつイスラーム法に基づく食材の取扱及び調理方法に通暁する者を配置する。

(3) 受注者は、栄養指導者として栄養学に基づいた栄養バランスの献立の作成や調理担当者の栄養に関する知識の向上及び調理方法の改善・指導などを行うため、栄養士を配置するものとする。栄養士は食堂主任及び料理長を兼ねることが出来る。

(4) その他従業員については、常に利用者へのサービス、利便を考慮して必要かつ

適正な人員を配置する。

4. 営業時間

食堂は、少なくとも次の時間帯は営業を行うものとする。但し、営業時間の変更については、発注者と協議するものとする。

(1) 朝食　①平　日　07:00～09:00
　　　　　②土日、祝祭日　07:30～09:30
(2) 昼食　11:30～14:00
(3) 夕食　17:30～21:00
(4) 喫茶　上記営業時間帯とする

また、食堂以外の場所（和室、ブリーフィング室等）への配膳については営業時間帯以外でもその都度協議により実施する。

5. 責任区分

(1) 受注者は食品材料その他の消耗品等は受注者の負担において調達する。
(2) 貸与施設内で発生する廃棄物の処理について、ゴミ保管場所までの運搬・管理は受注者がおこなう（ゴミ保管場所以降の運搬・処理は発注者が行う）。
(3) 受注者の過失等により利用者に損害を与えた場合（衣服の汚損、食中毒の発生等）は、受注者が責任を負う。
(4) 自動販売機は受注者が設置する。但し、受注者が自ら所有するものであるか、第三者から借り受けたものであるかは問わない。
(5) 自動販売機の設置、撤去、使用する電力の料金、発生する廃棄物の運搬、処理は受注者の負担とする。

6. 留意事項

(1) 食堂利用促進を目的として、研修員に対してはプリペイドカード（名称「ミールカード」）の使用を義務付け、レジにて、研修員が選んだ食事の料金をプリペイドカードから徴収する。プリペイドカードには、受注者が夕食代(947円／日）を入金（入力する）。受注者は毎月10日前後に前月のプリペイドカードによる喫食実績を発注者に報告し、代金を請求する。発注者は請求から30日以内に受注者に支払う。なお、プリペイドカード上に残金が発生した場合でも研修員本人には返金されない。
朝食代については、宿泊する研修員全員が食堂を利用することか、発注者から受注者に直接支払うことも可能とする。

以上

別紙 11-2

食堂運営業務　実施要領

食堂運営は、この要領に拠ることを基本とする。ただし、これに拠らず、業務効率化にかかる受注者からの提案を行うことが出来るものとする。また、技術提案書において、１週間分の朝食・昼食・夕食のメニュー案を提案すること。

1. 営業内容

(1) 研修員に対する営業

ア. 長期間滞在する者（当センター滞在期間は研修コースにより異なるが、大半の研修員の滞在期間は１～２か月である。）に配慮し、健康的で栄養バランスの良い食事を、日々変化を付けて提供する。

イ. 世界各国から来日する者に配慮し、文化、食習慣、宗教的戒律等に合わせて料理を提供する。繁閑時期を考慮し、三食すべてに複数種のメニューをそろえること。需要が多いのは次のとおり。

ハラル食材を使った料理：イスラーム法に則ったハラル認証の食材を使用し、現行の体制で可能な範囲で調理器具を分ける等の配慮が必要。3～6 種類のメニューが目安。

カレー食：インド、パキスタン、バングラディシュ、スリランカ、ネパール等では毎食カレーを食するため、数種類のメニューが目安。

ベジタリアン食：肉類の禁忌。3 種類以上のメニューが目安。

ウ. 研修スケジュールやラマダン（イスラム教の断食）等により、営業時間中に食事をとることが困難な者に対し、予約制による弁当の支給を行う。

エ. 体調不良、持病、アレルギー等の健康上の理由により食事の配慮が必要な研修員については、関係者と調整を行いながら特別食を調理・提供する。

オ. 日本の年中行事にちなんだメニュー、関西の食材を使用したメニュー等、経営の範囲内で研修員が日本や関西地域の食文化が体験できるような工夫を行う。

カ. ライスの他にもパン、マッシュポテト、フライドポテト等各国の主食に配慮したメニューの提供、卓上調味料には複数のチリソースやスパイス加える等により味付けのバリエーションの充実化を図る等、研修員の多様な食文化を背景に持つことに配慮すること。

(2) 一般来館者に対する営業

ア. ランチタイムには週替わり 3 種類、日替わり 1 種類、合計 4 種類以上のメニューを提供すること。

イ. 一般来館者が国際協力に関心を深めるきっかけとなるようなメニューやキャンペーン等を考案する。

ウ. 月替わりで民族料理を紹介するメニューを提供すること（民族料理の内容はセンター担当者との協議の上決定する）

(3) 価格設定

1 食あたりの価格は、研修員への支給額である以下の価格の範囲内に収める設定としつつ、受注者の裁量で定める（この価格設定は 2015 年度のものであり、今後変更される可能性がある）。

朝食	741 円
昼食	1,047 円以下
夕食	947 円以下

(4) その他

ア. 受注者は、発注者が管理する施設及び設備を活用し、独立採算による運営を行う。

イ. より安全、良質かつ新鮮な食材を常に調達すること。また、そのための市場調査を常に行うこと。

ウ. 食堂利用者の意見を食堂運営に反映するため、アンケート用紙を設置すること。

エ. 防災備蓄食料として、宿泊研修員役 2 週間分の食材を常に保持すること。

オ. 食品表示（アレルギー食材、カロリー、ハラール表示等）を英語・日本語で行う。

カ. センターで開催されるイベント等を勘案しつつ、エスニック料理等を提供する。

キ. 食堂・厨房のレイアウト等に関し、大規模な変更を伴う場合は、発注者から事前に了解を取り付けること。

ク. 経営の範囲内において、フェアトレード商品等の販売や NGO と連携した活動（例：Table for Two 活動等）を行い、一般市民の国際協力への関心を喚起する。

2. 営業期間・営業期間

営業期間は原則年中無休とする。営業時間は研修員及びセンター勤務者のために、次の時間帯は営業を行う。これを短縮する場合は監督職員の承認を得て変更できるものとする。また、これ以外の時間帯は受注者の裁量により定める。

(1) 朝食 ①平日 07:00～9:00
②土日、祝祭日 07:30～9:30
(2) 昼食 11:30～14:00
(3) 夕食 17:30～21:00

また、食堂以外の場所（和室、ブリーフィング室等）への配膳等にかかる営業時間はその都度協議するものとする。

3. 食事の提供方法

食事の提供方法は、朝食、昼食、夕食とも数種類自由選択とし、セルフサービス方式によることも差し支えないものとする。なお、ラマダン期間中については、希望する研修員に対して、ハラール朝食をランチ BOX にて提供すること。

4. 販売品目

(1)販売品目は次の通りとする。

ア. 1 日当たりのエネルギー摂取目標を 2,300Kcal、野菜摂取目標を 350g、蛋白質摂取目標を 70g とする。

イ. 研修員の食習慣、嗜好、宗教的戒律等に応じて選択できるよう、数種類の料理を提供する。（例えば、イスラム教の豚肉、ヒンズー教の牛肉、菜食主義者の肉・魚類に注意）

ウ. 特定の種類の料理に偏らないように留意するとともに、油脂、塩分を取りすぎないよう、また、栄養のバランスに十分な配慮をする。

エ. 米は無洗米を用いる。

オ. 朝食については、前日の宿泊人数分の分量を準備･提供する。

（ア）卵、魚・肉類、野菜等を主とした料理を８種類以上及び穀類（パン、ライス等）、飲料、果物等を提供する。

（イ）提供方法は、４種類程度のメニューグループ（主菜類・主食類・飲料類・果物類）の中から主菜類は２品、その他は１品ずつの選択ができるものとする。肉・魚等のメニューもボリュームを調整するなどして１品分とカウントする。

（ウ）４種類程度のメニュー、各品目グループについて各々最低２種類準備

する。
（エ）卵料理、パン・ライス、シリアル等に関しては、サイクルを持って順次変化させていくこと。
（オ）肉・魚料理、野菜料理は、原則日替りとする。
（カ）食事に付くコーヒー・紅茶は、お替り自由とする。
（キ）生野菜はバイキング形式とし、研修員のニーズに配慮した種類を用意する。
（ク）ラマダン期間中は、前日に朝食ボックスを提供する。
オ　昼・夕食については、以下の項目に留意する。
（ア）肉・魚類、卵、野菜、麺類・パスタ類等の各料理を２種類以上及び穀類（パン・ライス等）、スープ、飲料、果物等。
（イ）提供方法は、セットメニューを原則とし、４種類のメニューグループ（主菜類・主食類・スープ類・飲料類・果物／デザート類）の中から主菜類は１品、その他は２品以上の選択を義務付けるものとする。ただし、現金販売に限り単品の提供も可能とする。
（ウ）基本的には、曜日を問わずセットメニュー中心の構成とし、かつ品揃えも同じとする。
（エ）十分なエネルギー及び栄養素の摂取を促すために、カードによる夕食の販売はセットメニューのみに限定する。
（オ）平日及び土曜、日曜、祝日の昼食、並びに現金による販売に限り、ア・ラ・カルトメニュー（単品）のみの選択も認める。
（カ）セットメニューは、主として主菜のほか副菜２品とサービスドリンクの組み合わせとなるセット（主に昼食向け想定）と主菜のほかに副菜４品とサービスドリンクの組み合わせとなるセット（主に夕食向けを想定）の２種類を提供する。ただし、昼食・夕食各々に対して何れの組み合わせの選択も可能とする。
（キ）日替りメニューの主菜及びハラール・野菜類は各々最低３種類をバランス良く準備する。
（ク）スープ、サラダ、フルーツ、デザートに関しては、セットを前提にした小ポーションのものとそれだけで主菜とすることができるポーションのものを用意する。
（ケ）食事に付くコーヒー・紅茶は、お替り自由とする。
（コ）週、日替わりセットメニューを複数種類用意し、変化をもたせる。日替わりメニューは旬の素材を活用し全メニュー中、最も魅力のあるものとする。
ク　予約者へのランチ、ディナーボックスも用意する。

5.　官公庁への届出

(1) 受注者は、法令等に基づき営業許可を受けること。

(2) 受注者は、法令等に基づき食品衛生責任者として届け出ること。

6.　経費

(1) 負担については、別表の通りとする。

(2) 原価率は45%以上とする。

7.　販売要領

(1) 料理サンプルは、現品、レプリカ又は写真により提示するものとする。
　飲食物の陳列については、特に次の事項に注意すること。
　ア. 陳列品の衛生、美観の保持。
　イ. 陳列品と実際に提供する品目との間に、質・量等に相違のないこと。
　ウ. 使用材料と価格及びエネルギー量等の表示をすること。
　エ. 宗教上の理由等により、食事制限にある者が食材を認識できるよう「Beef」「Pork」「Vegetable」「Halal」等英語による表示をすること。
　オ. 研修員にとって食べ方に馴染みのないメニュー（ざるそば等）は解説図で提示すること。

⑵ テーブル、椅子、卓上調味容器の配置及び清掃並びに水差し、卓上調味料の補充等を行う。

⑶ オーダーの受付、料金の請求・受領、飲食物の配膳に当たっては、礼儀正しく丁寧を旨とするとともに迅速に対応する。

8.　保健衛生・安全の管理

(1) 食品の衛生管理には万全を期すこととする。

(2) 衛生の保持に必要な厨房・食堂施設内の清掃・消毒は、受注者の責任において十分行う。

(3) 残飯等のごみの処理は、受注者の責任において、清掃部門等との協調のうえ速やかに行う。

(4) 食堂及び厨房の器具、食堂、食堂に必要なその他の物品、厨房施設並びに食品庫については、常に清潔にし整理整頓するほか、必要な清掃・消毒を施すとともに、火災、ガス漏れ等の防災に細心の注意を払うものとする。

(5) 日常の就業に際しては、常に身体・衣服等の清潔を心掛けるほか、法令に従い、月１回以上の検便、年１回以上の健康診断を受けなければならない。

(6) 新規に従業員を採用する場合は、予め健康診断を行うほか、雇入時教育に万全を期すものとする。

(7) 保健所等の指導は常に巡視し、改善を要すべき場合は速やかに適切な措置を講ずること。
(8) 経営にかかる商取引は誠実に行い、センターの信用をそこなることの無いように留意する。
(9) 受注者の過失等により利用者に損害を与えた場合（衣服の汚損、食中毒の発生等）は、受注者が責任を負う。

9. 食堂運営委員会の設置

利用者のニーズを反映させ、食堂業務の継続的な品質向上や運営改善を図るため、発注者及び受注者側双方関係者により構成される運営委員会を必要に応じ設置し、販売品目・品質・価格及び提供方法等について、検討・協議するものとする。

10. 報告書

受注者は、月別に来客数、収支、原価率、アンケート結果、気づき等について報告書を作成し、センターに提出すること。年度終了時には年間報告書を作成し提出すること。

以上

別表

項目	費用負担区分		備考
	発注者	受注者	
運営費・消耗品			
施設利用料	-	-	無料とする
食材費		○	調味料を含む
人件費		○	手当、交通費、募集費、事務管理費を含む
設備機器、調理器具	○		
什器・収納器具	○		
テーブル・椅子	○		
食器類	○		
レジ・レジ保守料	○		
厨房用消耗品		○	
接客用消耗品		○	包材、紙ナフキンを含む
厨房内事務用消耗品		○	
従業員用ユニフォーム		○	
水道光熱費（水道、ガス、電気）	○		
クリーニング代		○	
交通費		○	
通信費		○	
サンプル、メニュー作成		○	現品、写真等
装飾・音楽使用料等		○	ラジカセ、CD 等を含む
営繕			
什器・備品修繕	○		受注者持ち込みのものを除く
施設修繕	○		
清掃			
日常清掃（ガラス）	○		清掃業務実施要領の規定以外に清掃が必要となる場合は、受注者が対応する。
日常清掃（上記以外）		○	
定期清掃（食堂床面）	○		
害虫駆除		○	
廃棄物運搬・処理	○		受注者は、収集場所まで運搬

			する。
一般			
保健衛生費		○	検便・健康診断を含む
損害保険料		○	
行政届出料		○	

※上記に記載のない項目については、都度協議の上、決定する。

※発注者負担となっている費用でも、受注者の故意もしくは重大な過失により発生した費用は受注者が負担する。

2014年度JICA関西食堂利用者実績

項目／月別	JICA関西食堂利用実績												エスニック・イベント関係					
	朝食 人数			昼食 人数			夕食 人数			合計 人数			パーティー		エスニック			
	研修員	一般	計	研修員	一般	計	研修員	一般	計	研修員	一般	総計	件数	人数	昼食	夕食	JICA訪問	合計
4月	490	65	555	188	3,271	3,459	444	457	901	1,122	3,793	4,915	1	18	856	145	—	1,001
5月	1,427	128	1,555	840	3,841	4,681	1,150	657	1,807	3,417	4,626	8,043	1	23	1,142	210	—	1,352
6月	2,300	70	2,370	1,275	4,004	5,279	1,879	639	2,518	5,454	4,713	10,167	11	189	1,155	229	—	1,384
7月	1,950	97	2,047	1,080	3,577	4,657	1,570	359	1,929	4,600	4,033	8,633	13	247	1,128	291	—	1,419
8月	1,670	112	1,782	939	3,541	4,480	1,322	557	1,879	3,931	4,210	8,141	4	89	1,015	237	—	1,252
9月	2,113	59	2,172	1,413	3,684	5,097	1,716	470	2,186	5,242	4,213	9,455	9	188	1,149	198	—	1,347
10月	2,182	231	2,413	1,420	3,784	5,204	1,711	452	2,163	5,313	4,467	9,780	13	240	1,018	216	—	1,234
11月	2,098	167	2,265	1,125	3,763	4,888	1,702	388	2,090	4,925	4,318	9,243	8	145	1,527	228	—	1,755
12月	841	136	977	620	2,909	3,529	661	376	1,037	2,122	3,421	5,543	8	148	1,016	167	165	1,348
1月	1,838	91	1,929	920	3,263	4,183	1,504	331	1,835	4,262	3,685	7,947	1	13	937	108	55	1,100
2月	2,068	43	2,111	1,232	3,161	4,393	1,667	279	1,946	4,967	3,483	8,450	12	204	939	139	63	1,141
3月	698	192	890	436	3,429	3,865	493	398	891	1,627	4,019	5,646	8	134	1,147	198	0	1,345
合計	19,675	1,391	21,066	11,488	42,227	53,715	15,819	5,363	21,182	46,982	48,981	95,963	89	1,638	13,029	2,366	283	15,678
平均	1,640	116	1,756	957	3,519	4,476	1,318	447	1,765	3,915	4,082	7,997	7	137	1,086	197	—	1,307

関西国際センター食堂貸与物品一覧

No	品名	絵番規格・仕様	数量
1	テーブルナイフ	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	35
2	デザートナイフ	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	98
3	テーブルナイフ刃付	＃４０００	26
4	テーブルフォーク	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	34
5	ケーキフォーク	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	58
6	デザートフォーク	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	90
7	テーブルフォーク	＃４０００	9
8	バタースプレッター	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	11
9	スープレードル	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	2
10	デザートスプーン	１８－８＃４０００	8
11	デザートスプーン	ＤＯＮＩＺＥＴＴＩ	20
12	ブイヨンカップ	50180-2623	10
13	スープカップ	ＮＷ２３	2
14	メラミンスープカップ	ｃ１８ｗＩ	53
15	コーヒーカップ	50180-2621	10
16	紅茶カップ	50180-2620	3
17	紅茶カップ	ＮＷ２０	15
18	コーヒーマグ	マイケルＣ７	161
19	ソーサー	Ｅ２６　ＷＩ	131
20	兼用ソーサー	50180-5148	71
21	ノルベージュ200タン	JD-03030	37
22	8OZタンブラー	08308HS	34
23	プリンセス19ワイン	JD-26340	87
24	アイスコーヒー	CB-02132	77
25	シルバーラック	6511	2
26	プレートトラックラック	5120	3
27	皿枠		64
28	ひさご千筋飯器	5-212-5	23
29	3.2寸富士型小吸椀	5-138-4	47
30	大寿弁当三仕切	5-470-6	58
31	ABSたれ付厨鉢	5-485-1	36
32	花柄ピンク吹絵	5-483-8	27
33	志野　18cm丸皿	G-176	20
34	志野天水	G-144	38
35	煮物椀丸紋赤絵	G-777	37
36	14cm深皿シンフォニー	GX-173	41
37	染千筋蓋付汲出	1117-7	25
38	木製四寸薄挽だるま茶宅	5-715-9	26
39	タンメン鉢	CH-523	43
40	湯呑　シンフォニー	GX-161	77
41	前菜皿　シンフォニー	KX-108	65
42	角小鉢　草紋	GN-306	56
43	小鉢　イエロー	G-5-Y	62
44	上綿種丼　身	GA-17	78
45	深煮物鉢　身	G-317	62
46	多用丼	A-24	34
47	益子地うどん丼	GMW-526	40
48	八角皿	CH-527	85
49	18cmグラタン皿	1000-3412	20
50	18-8スタッキング角チャーフィン	26インチシングル	6
51	18-8スタッキングフードパン　のみ	ダブル	12
52	UK-18-8渕角盆	20インチ	1
53	UKワイヤー角バフェスタンド	20-22インチ用	1
54	UK18-8渕角盆	26インチ	1
55	UKワイヤー角バフェスタンド	24-26インチ用	1
56	UK18-8渕角盆渕小判皿	24インチ	11
57	〃	20インチ	10
58	〃	16インチ	10
59	〃	12インチ	10

60	UK-18-8　E型小判バフェスタント	24インチ	8
61	UK-18-8　E型小判バフェスタント	20インチ	5
62	UK-18-8　E型小判バフェスタント	16インチ	5
63	26㎝ディナー皿	HL-26	22
64	25㎝ディナー皿	RL-270	28
65	25㎝ディナー皿	WR-270	9
66	25㎝ディナー皿	L-270	145
67	23㎝ミート皿	L-271	99
68	23㎝ミート皿スープ皿	L-201	34
69	19㎝ライス皿	L-273	184
70	16.5㎝ケーキ皿	L-274	70
71	17㎝クープ皿	L-277	35
72	14㎝深皿	L-173	97
73	１９㎝　ライス皿	Ｌ－２７３	0
74	ベリー皿	ＧＯ４５　ＳＬＶ	17
75	１０　デイナー	５６９－８－５	54
76	９　ミート	５６９－９－５	66
77	７　１・２ミート	５６９－１０－５	87
78	白磁ＯＤＨ２５㎝正角皿	６０７－２－６０	8
79	７オンスタンブラー	ＣＣ８９　ＣＬ	150
80	8OZタンブラー用ラック	49-127-T	4
81	42㎝ラウンドリムプレート	50180-5172	6
82	36㎝ラウンドトリムプレート	50180-5173	9
83	31㎝ラウンドトリムプレート	50180-5174	9
84	50㎝オーバーフィッシュプランター	50180-5175	3
85	32㎝オーバーフィッシュプランター	50180-5176	4
86	32㎝オーバーリムプランター	50180-5177	3
87	35㎝折り紙プレート	50180-5151	4
88	30㎝折り紙プレート	50180-5152	4
89	47㎝船形プランター	40301-5073	3
90	47㎝クーププランター	40302-5074	3
91	8OZタンブラー用ラック	49-127-T	4
92	19ワイン用ラック	36-202-S	6
93	ゾンビー用ラック	36-146-T	3
94	アイスコーヒー用ラック	325-108-T	4
95	アイスクリーム用ラック	16-89-T	3
96	ストロングトレイ	ＳＴＬ－３５４５Ｆ	195
97	ドレッシングポット	9000-4277	2
98	象印エアーポット	ABF-30S	2
99	18-8卓上お玉　穴無		1
100	ストレートジャー	DG-17270	1
101	ナフキン立て	No820	24
102	ＢＫ丸型ウォーターピッチャー		1
103	象印マイコンスープジャー	TH-CS08	2
104	ＴＤステンサービストング	4431	10
105	ケーキトング特大		6
106	ＴＨ厚手レモントング		3
107	スパゲティトング		2
108	ＰＰサンコーバンジョウ		10
109	アイススコップ	SCP-6C	1
110	ガンジー缶切		1
111	シズラー		5
112	グレープフルーツ絞り		1
113	レモン絞り		1
114	Kinoxコーヒーデカンター		2
115	田舎杓子		66
116	ウィングコルク抜き		1
117	妻楊枝立て	9266-9477	13
118	ペッパーミル	9265-9540	2
119	ソルトシェイカー	9265-9539	15
120	18-8ビールホルダー		3
121	バースプーン		2
122	UK18-8シャンパンクーラー		2
123	アルミキング打ち出し寸胴鍋	45㎝蓋無し	1

124	アルミキング打ち出し寸胴鍋	39cm蓋無し	1
125	アルミキング打ち出し寸胴鍋	33cm蓋無し	2
126	アルミキング打ち出し外輪鍋	42cm蓋無し	1
127	アルミキング打ち出し外輪鍋	36cm蓋無し	2
128	アルミキング打ち出し深型片手鍋	36cm蓋無し	2
129	アルミキング打ち出し深型片手鍋	30cm蓋無し	2
130	アルミキング打ち出し深型片手鍋	24cm蓋無し	2
131	アルミキング打ち出し深型片手鍋	18cm蓋無し	2
132	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	24cm蓋無し	2
133	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	21cm蓋無し	2
134	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	18cm蓋無し	2
135	ふるさと鍋	Ｍ１０－００４	27
136	鉄　キングパン	40cm蓋無し	1
137	鉄　キングパン	30cm蓋無し	2
138	鉄　キングパン	20cm蓋無し	2
139	ブラジャアルミNSフライパン	32cm蓋無し	2
140	ブラジャアルミNSフライパン	24cm蓋無し	1
141	UK-18-8角型キッチンポット	39cm蓋無し	1
142	UK-18-8角型キッチンポット	36cm蓋無し	1
143	UK-18-8角型キッチンポット	33cm蓋無し	2
144	UK-18-8角型キッチンポット	28.5cm蓋無し	2
145	UK-18-8角型キッチンポット	24cm蓋無し	2
146	UK-18-8角型キッチンポット	18cm蓋無し	3
147	UK-18-8角型キッチンポット	15cm蓋無し	5
148	UK-18-8角型キッチンポット	12cm蓋無し	10
149	18-8角フライヤー用カス揚げ	荒目大	1
150	２１．５cm箸	ＴＣ－２１．５	5
151	18-8　角バット	2枚取り	2
152	18-8　角バット	3枚取り	4
153	18-8　角バット	6枚取り	6
154	18-8　角バット	8枚取り	6
155	18-8　角バット	10枚取り	5
156	18-8　角バット	12枚取り	5
157	18-8　角バット	15枚取り	5
158	18-8　角バット	21枚取り	2
159	18-8深型組バット	Ｓ号	3
160	18-8深型組バット	2号	3
161	18-8深型組バット	4号	3
162	18-8深型組バット	5号	3
163	18-8深型組バット	8号	3
164	18-8深型組バット	10号	3
165	18-8深型組バット	12号	3
166	18-8角盆	57cm	3
167	18-8角盆	特大	5
168	18-8角盆	大	5
169	18-8角盆	中	10
170	18-8角盆	小	10
171	18-8餃子バット身	特大	10
172	18-8餃子バット身	大	10
173	18-8餃子バット身	小	10
174	18-8餃子バット蓋	特大	2
175	18-8餃子バット蓋	大	2
176	18-10餃子バット　蓋	中	2
177	２１－０角バット　穴あき	６枚取り	4
178	アルマイトキングボックス	特大　15cm	3
179	アルマイトキングボックス	大　11cm	3
180	アルマイトキングボックス	中　11cm	3
181	アルマイトキングボックス　蓋	特大	1
182	アルマイトキングボックス　蓋	大	1
183	アルマイトキングボックス　蓋	中　11cm	1
184	18-8計量水マス	2L	1
185	BKメジャーカップ	500cc	1
186	18-8プレス薬味入れ	4個入り角	2
187	18-8引き出し式薬味入れ	2段8個入り	1

188	18-8ボウル	13cm	3
189	18-8ボウル	15cm	3
190	18-8ボウル	18cm	3
191	18-8ボウル	21cm	8
192	18-8ボウル	24cm	3
193	18-8ボウル	27cm	3
194	18-8ボウル	30cm	5
195	18-8ボウル	33cm	5
196	18-8ボウル	36cm	2
197	18-8ボウル	39cm	2
198	18-8ボウル	42cm	1
199	18-8ボウル	45cm	1
200	Ｇｋバケツ本体	１３ｓ型	1
201	18-8ロート	18cm	1
202	18-8ロート	24cm	1
203	イシダ折皿秤　並型	2kg	1
204	ブリキ回転粉ふるい		1
205	１８－８とんがりシノア	21cm	1
206	ポリプロピレン業務用スコップ		1
207	１８－８Ｆ型　ザル	18cm	2
208	１８－８Ｆ型　ザル	20cm	2
209	１８－８Ｆ型　ザル	22.5cm	2
210	１８－８Ｆ型　ザル	25cm	2
211	１８－８Ｆ型　ザル	27.5cm	2
212	１８－８Ｆ型　ザル	30cm	2
213	１８－８Ｆ型　ザル	33cm	2
214	１８－８浅型　ザル	35cm	2
215	１８－８浅型　ザル	37.5cm	2
216	１８－８浅型　ザル	40cm	2
217	１８－８ワンタッチ裏漉替網	30メッシュ	1
218	１８－８ワンタッチ裏漉替網	20メッシュ	1
219	１８－８ワンタッチ裏漉替網	12メッシュ	1
220	１８－８ワンタッチ裏漉替網	7メッシュ	1
221	１８－８ワンタッチ裏漉替網	4メッシュ	3
222	１８－８ワンタッチ裏漉枠	31cm	2
223	魔法の快適しゃもじ	23cm	6
224	魔法の快適しゃもじ	34cm	3
225	角スパチュラ	60cm	2
226	角スパチュラ	54cm	1
227	角スパチュラ	36cm	2
228	角スパチュラ	24cm	2
229	筋引き	27cm	1
230	パン切ナイフ	30cm	1
231	チーズ切ナイフ		1
232	本格派牛刀やすり	１２インチ	1
233	プラスチックまな板	Ｍ７　900×450×20	2
234	プラスチックまな板	Ｍ１　500×270×20	3
235	家庭用プラスチックまな板	小	2
236	泡立て	＃９	2
237	泡立て	＃１６	1
238	ＵＫ１８－８スープレードル	＃８	2
239	ＵＫ１８－８スープレードル	90cc	4
240	ＵＫ１８－８スープレードル	180cc	5
241	ＵＫ１８－８スープレードル	360cc	2
242	ＵＫ１８－８スープレードル	500cc	1
243	ＵＫ１８－８スープレードル	1,000cc	1
244	ＵＫ１８－８スープレードル	270cc	3
245	１８－８横口レードル	90cc	2
246	ＵＫ１８－８横口レードル穴あき	70cc	1
247	１８－８深型横レードル	180cc	2
248	１８－８横口レードル穴あき	70cc	2
249	１８－８縦口レードル	70cc	1
250	ペティナイフ	15cm	2
251	ＵＫ１８crターナー	特大	2

252	ローズ柄スパチュラ	９インチ	2
253	ローズ柄スパチュラ	５インチ	3
254	１８crケーキターナー		2
255	１８crギョーザ返し		2
256	木柄シリコンゴムベラ	小	3
257	ステン玉子切り器		1
258	万能トング	中	5
259	１８－８調味缶　大	Ｓ缶	3
260	１８－８調味缶　大	Ｐ缶	1
261	１８－８調味缶　大	Ｇ缶	2
262	滑り止め付骨抜き　角	４寸	1
263	肉タタキ	平	2
264	１８－８ダブル芋くり	５－６分	2
265	１８－８ダブル芋くり	７－８分	1
266	１８－８ダブル芋くり	９－１０分	1
267	ＵＫ１８－８アイスクリームディッシャー	＃１８	2
268	ＵＫ１８－８アイスクリームディッシャー	＃１６	1
269	ＵＫ１８－８アイスクリームディッシャー	＃２０	1
270	起し金	４寸	4
271	手洗いブラシ	Ｎｏ７７	2
272	ペッパーミル	9101	1
273	ペッパーミル	9111	1
274	料理鍋	２４cm	5
275	ヤットコ黒		1
276	当り棒	４５cm	1
277	アルマイトニュー湯沸し	４５リットル	1
278	矢羽プロセット	１８cm	74
279	１８crフライヤー用油缶	２０リットル	2
280	１８crフライヤー専用カゴ	２０リットル	2
281	イシダＤＸ丸ザル	６号	1
282	イシダＤＸ丸ザル	５号	1
283	イシダＤＸ丸ザル	４号	3
284	イシダＤＸ丸ザル	３号	3
285	イシダＤＸ丸ザル	２号	3
286	イシダＤＸ丸ザル	１号	3
287	イシダＤＸ丸ザル	０号	3
288	イシダＤＸ丸ザル	＃４２０	1
289	イシダＤＸ丸ザル	＃４７０	1
290	宮島	１２０ｃｍ	2

291	宮島	３６ｃｍ	1
292	宮島	２４㎝	2
293	厨房用温湿度計		1
294	ホテルパン		5
295	ドレイナーセット	Ｋ－１３５２	2
296	アイケーキャリー	101	1
297	万能カート	ＢＫＢ	2
298	ジャンボ物干し	Ｓ	1
299	ブルートコンテナー	２６２０グレー	2
300	ブルートコンテナー用平面蓋	２６１９	2
301	ブルートコンテナー用ドーリー	２６４０	2
302	エスレンコンテナー３升	ＳＰ－１５＝Ｄ蓋付	3
303	ＧＫ長角型ポリペール本体	５０Ｋ	6
304	ＧＫ長角型ポリペール蓋	５０Ｋ	6
305	スイングスリム１０	Ｌ－２００１	4
306	業務用　角蒸し器　２段	３３ｃｍ	1
307	銅玉子焼き　関西型	１９．５ｃｍ	1
308	巻きすだれ		4
309	１８．８野菜抜き	６ｐｓｃセット大	1
310	飯台	５４ｃｍ	1
311	ＰＣおにぎり型	３３ｃｍ穴　大	2
312	タオルペーパーキャビネット		3
313	多用丼	Ａ２４－ＢＮＢ	16
314	七八　レンゲ	Ｌ３　Ｗ	20
315	タンブラー	Ｌ７８－０８	75
316	大寿弁当用蓋	１－３７６－７	50
317	丸胸板	Ｍ１０－５５３	30
318	胸板用木台	Ｍ４０－５３５	30
319	１段大寿弁当黒内朱３ツ仕切り	２６８－１	15
320	天目芦扇型仕切鉢	１５２－１０５－７１	35
321	青白磁菊型鉢	１５７－１０４－７８	17
322	黄磁四方押小鉢	１５５－５０２－３４	22
323	渕赤絵正角鉢	１５４－３０３－７８	24
324	５．５釜上丼	４５６－５６－６３	40
325	抗菌プラスティック牛刀	イエロー	3
326	抗菌プラスティック牛刀	ピンク	2
327	抗菌プラスティック牛刀	グリーン	2
328	抗菌プラスティック牛刀	ブルー	2
329	抗菌プラスティックペティー	イエロー	2
330	抗菌プラスティックペティー	グリーン	2
331	抗菌ポリエチレンまな板	イエロー500×300×H20㎜	3
332	抗菌ポリエチレンまな板	ピンク500×300×H20㎜	2
333	抗菌ポリエチレンまな板	グリーン500×300×H20㎜	1
334	抗菌ポリエチレンまな板	ブルー500×300×H20㎜	2
335	タイガー業務用炊飯電子ジャー	JNO－A360	1
336	ＳＡ１８－８ホテルパン	1/1　150mm　S-11150	6
337	ＳＡ１８－９ホテルパン　取手付カバー	1/2用　Ｓ－１２０２	6
338	１８－８ホテルパン	1/2　Ｈ１５０	8
339	ビバ　ボール	２５００Ｃ　17ｃｍ	1
340	万能野菜調理器ベンリナー		1
341	ジャンボベンリナー　替刃		1
342	耐熱性陶器　スフレ	Ｓ	10
343	ZOJIRUSHI ポット	SGA30－XA　3.0L	2
344	フタ付ココット（胴）	7744-33411	19
345	給食皿　小判型　抗菌　小	6317400	18
346	ウェアエバー　エバースムーズフライパン　３７ｃｍ	0061-0705　86092	4
347	メラミン　「網目」おしんこ皿　ＭＳ－４１	1739-2501 ROSG1	11
348	東芝オーブントースター	ＨＴＲ－ＹＤＨ５	2
349	メラミン２１ｃｍ箸　エンジ	ＭＴ－２１０	99
350	マルチボール13.5ｃｍグリーン	Ｇ１１１ＧＮＤ	100
351	角平皿　アイボリーホワイト	Ｅ１０９ＩＷＣ	99
352	うねり深皿小黒内白	Ｅ１６３ＢＷＤ	100
353	ピンクボール11.5ｃｍ	ＧＣ２４ＰＡ	96

別紙 12-1

自動販売機設置・運営業務

自動販売機の設置・運営を以下のとおり行う。

（１） 運営要領

ア．受注者は施設利用者に対するサービス向上を念頭に、自動販売機を設置し、管理する。センター運営に支障を与えないよう、常に善良なる注意を払う。

イ．受注者は運営管理にあたって、特に保健衛生、火災予防、水漏れ等に細心の注意を払う。また、ロビー及び資料室での飲料による汚れに対処する。

ウ．受注者は紙コップ飲料自販機の水の補充のために、厨房の水道を提供する。

エ．受注者は、故障または売切れが発生した場合は速やかに対処する。また、ベンダー業者が点検・補充する場合は、受注者は管理者として施設利用者に配慮するとともに安全確認を十分に行う。

オ．設置台数の削減、あるいは販売価格の引き上げについては、発注者と受注者の協議の上で決定する。

カ．受注者は、自動販売機収支状況を毎月発注者に報告する。年度末には、月別及び年間集計した販売状況報告書を作成し提出する。

（２） 自動販売機などの設置場所

1 階ロビー資料室前に 2 台、食堂内に 1 台、4 階会議室フロアに 1 台設置されており、全て清涼飲料のみを販売している。

（３） 販売品目及び価格

利用者がその食習慣、嗜好、宗教的戒律等に応じて選択できるよう、常に豊富な種類の銘柄を提供するように努めること。また 1 台は途上国への収益の一部の寄付及び災害用食品備蓄を企図した「ハンガーゼロ自販機」を採用すること。

（４） 自動販売機の設計

可能な限り、車いす利用者の方でも購入しやすいバリアフリータイプのものを設置すること。

（５） 費用負担

1） 場所代は無料とする。

2） 電気量は受注者の負担とし、受注者は相当額を四半期ごとにセンターに支払うものとする。計算式は次の通り。
年間消費電力（kWh）/12 か月×電力料金単価（1kWh）×3 か月
※2016 年 8 月時点の電力料金単価（1kWh）は 16.17 円（但し 6 月～9 月の夏季は 17.22 円）である。

3） その他設置、運営、撤去、現状回復等に係る費用はすべて受注者の負担とする。

（参考）2014 年度収益実績

	2014 年度収益実績（税込）		
	A 社（1 台）	B 社（1 台）	C社（２台）
4 月	674	2,855	1,102
5 月	494	2,715	2,383
6 月	1,064	3,925	3,596
7 月	1,920	2,950	3,499
8 月	1,732	1,865	3,593
9 月	1,744	4,375	3,999
10 月	1,504	3,425	3,310
11 月	1,172	3,160	3,137
12 月	672	1,835	551
1 月	1,028	3,390	3,846
2 月	1,270	3,540	3,545
3 月	782	2,325	1,011
合計（円）	14,056	36,360	33,572

※A 社の収益はペットボトル・缶の売上のうち約２円。1 本あたり 10 円を開発途上国に寄付する契約となっている。
※Ｂ社の収益は紙コップ 1 杯（80 円）のうち約５円。
※Ｃ社の収益はペットボトル・缶の売上のうち約 10 円。

別紙 13-1

新聞購読業務

下記により、センター業務に必要な新聞購読業務を行う。
本業務に係る必要経費は契約の中に含まれる。
この要領に拠るところを基本とするが、これに拠らず、業務効率化に係る民間事業者からの提案を行うことが出来るものとする。

1. 業務内容
   JICA 関西内で業務上必要な下表の新聞（朝刊及び夕刊）購読手続き、経費支払業務を行い、毎朝、所内配付箇所に配布もしくはロビー内においては新聞架に設置する。

新聞名	購読部数	配布箇所
The Japan Times	1	1 階ロビー
The Japan News	1	1 階ロビー
International New York Times	1	1 階ロビー
神戸新聞（朝刊・夕刊）	1	所長室
日本経済新聞（朝刊・夕刊）	1	所長室
読売新聞（朝刊・夕刊）	1	総務課
朝日新聞（朝刊・夕刊）	1	総務課

2. 留意点
   古い新聞は適切に廃棄すること。

別紙 14-1

資料室運営業務

センター内にある資料室の運営業務を行う。この要領に拠ることを基本とするが、これに拠らず、業務効率化にかかる受注者からの提案を行うことができるものとする。

1. 業務内容

１）図書の配架・管理業務

① センターが購入又は寄贈された資料を JICA の分類法に基づき分類し、必要に応じて資料に装備、加工を施したうえで、利用時の効率性と資料特性にもとづき書架に配架する。

② 資料を良好な状態で確実に保存、保管するため、日常的にその保存、保管状態を点検し、必要に応じて補修を行う。

③ 外部からの図書寄贈依頼への総合窓口として、センターと調整の上、依頼に対応する。

④ 年１回蔵書点検を行う。

２）閲覧・貸出窓口業務

① 利用者からの、来館時あるいは電話による資料の閲覧の要望や、雑誌記事索引の依頼に対応する。

② JICA 関係者、JICA 研修員及び開発教育関係者への資料や視聴覚資材の貸出業務を行う。

３）システム等環境管理業務

① 発注者が作成した蔵書の図書貸出システム（データベース）の更新等の管理を行う。

② 発注者が資料室内に設置したインターネット端末の運用、管理を行う。

４）その他業務

① 発注者の指示により、JICA の関連団体のパンフレットやポスター等の掲示を行う。

② 業務内容について発注者への定期報告を行う。なお、資料室に納品があった際には、発注者から図書資料の納品確認を受ける。

③ 発注者が選定した国際協力に関連する新聞記事（読売新聞、朝日新聞、神戸新聞、日本経済新聞の朝刊・夕刊）を切り抜き、用紙に貼り付けた上で、発注者に提出する（週に１～2 回の頻度を想定）。

２． 人員配置

適正人数。フロントスタッフが兼務することが出来る。司書の資格は必須要件とはしない。

３． 業務量の目安

現状の業務量等から考えられる業務量の目安（人月）と、年間の業務量を把握するために 2014 年度の業務量を以下に示す。例年同様の業務量があると想定している。

１） 来室者数（単位：人）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
研修員	11	84	57	53	26	106	95	59	31	88	86	32	728
一般	256	400	332	521	376	425	573	547	465	402	287	288	4,872
センター関係者	377	315	350	349	343	302	357	309	284	283	275	357	3,901
計	644	799	739	923	745	833	1,025	915	780	773	648	677	9,501

２）　貸出し点数（単位：点）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
研修員	5	23	21	7	1	7	22	4	5	10	10	1	116
一般	5	14	6	18	12	7	10	15	10	1	6	0	104
センター関係者	22	33	45	16	73	26	23	40	133	23	24	15	473
計	32	70	72	41	86	40	55	59	148	34	40	16	693

４．　資料室の運営

１）開室時間

現在、開室時間は午前 11 時 00 分から午後 6 時までである。現在、昼休み時間の午後 1 時から 2 時は閉室しているが､サービス向上の観点から同時間帯も開室することが望ましい。現行の開室時間に限らず、民間事業者は開室時間を提案することが出来る。

２）閉室日

現在の休館日は、土曜日、日曜日、祝日、年末年始（12 月 29 日から 1 月 3 日まで）、及び館内整理日（毎年度末日）であるが、サービス向上の観点から、土日についても開室する方が望ましい。現行の開室日に限らず、民間事業者は開室日を提案することが出来る。

３）執務用機器等の準備

PC、プリンター等の機器の設置及び保守は必要に応じ発注者が行う。

５．　資料室の現況

１）　執務体制

現在発注者が直接雇用するスタッフが 1 名が常駐している（2016 年度以降の配置の予定はない）。

２）　場所

資料室は１階に位置し、面積は約 159.97 ㎡である。

３）　所蔵資料

2015 年 6 月末時点で所蔵する資料（洋書、和書、和洋書）は 6,240 点である。主な所蔵資料の分類と数量は次のとおり。

①洋書	1676 点　（内、JICA 出版物　257 点）
②和書	4246 点　（内、JICA 出版物　1221 点）
③和洋書（複数言語併記）	318 点（内、JICA 出版物 73 点）
④視聴覚資料	806 点
⑤寄贈雑誌	14 タイトル
④各種ニュースレター	38 タイトル
⑤新聞	閲覧用１紙・記事切抜用３紙

以上

別紙 15

JICA 関西の事業と建物・設備概要

1．　JICA 関西の概要

（１）沿革

1973 年、ＪＩＣＡ（当時は海外海外技術協力事業団ＯＴＣＡ）は、兵庫県内での技術研修員受入れの拠点として、旧兵庫インターナショナルセンターを、兵庫県、神戸市の協力を得て、神戸市須磨区に開設。

2002 年に、現在の兵庫国際センター（ＪＩＣＡ兵庫）を神戸市中央区の神戸市東部新都心（ＨＡＴ神戸）に新設した。2012 年 3 月末に閉鎖した JICA 大阪と統合し、JICA 関西に改称した。

現在、開発途上国からの研修員受入のみならず、ＪＩＣＡボランティアの募集や市民参加協力・開発教育支援など、関西地域（滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県）における JICA 事業の総合窓口として国際協力事業を実施している。

（２）機能と特色

JICA 関西は、国民参加型の国際協力事業の推進拠点として、開発途上国からの研修員の受け入れと研修及び研修員と地域住民との交流等を行い、地域の国際化に貢献することを目指している。主な事業は以下のとおり。

① 開発途上国からの技術研修員受け入れ事業
② 開発途上国からの青年研修事業
③ 国際協力関連情報の発信・資料の提供
④ 地方自治体・NGO に対する国際協力・交流等の支援事業
⑤ 各種ボランティア事業に参加する青年等への啓発及び帰国後各種相談事業
⑥ 地域の国際化のための関連支援
⑦ 民間や大学等の連携の強化

2．　建物及び設備のあらまし

（１）この建物は、JR 灘駅の南約 800mに位置している。建物の規模は、地上 13 階、塔屋 1 階、高さ 45. 0m、述べ床面積 9,668. 22 ㎡で、その内容は、1～4 階低層部に管理部門（事務室、フロント事務室、資料室、中央管理室等）・外国人のための研修部門（セミナー室、研修監理員室等）・福利厚生部門（食堂、健康相談室、和室等）・体育館兼講堂、テニスコート、5～13 階の高層部に宿泊部門（シングルルーム 92 室・ツインルーム 2 室・身障者のための車椅子対応ツインルーム 2 室、計 100 人の収容力）を有している。構造は、SRC 造となっている。

（２）維持管理費節減のため省エネルギーに配慮し、自然採光、通風、冷暖房の区分運転、断熱施工、中水道（雨水利用）設備、太陽熱利用給湯、節水型自動洗浄便器等の設備を有している。

（３）高度情報化時代に即応するインテリジェントビル的要素を極力取り入れネ

ットワーク化、OA 化、自動制御化が可能な構造、設備としている。(JICA 本部及びセンターとのネットワーク、外部情報ネットとの接続、LAN の設置、OA 機器の導入、ビル管理メンテナンス情報計測装置等の導入、各室テレビ端子設置等)

（４）ランニングコストなど収支を考慮した地域冷暖房としている。

（５）一般市民が数多く施設に立入ることが見込まれるところは、防火防災設備、防犯対策（テレビ監視等）に配慮している。

（６）省スペース（研修機材の壁面収納)、各施設とも音響面に配慮している（防音・吸音等)。

３．　建物の概要

（１）建築物名称　JICA 関西

（２）所在地　神戸市中央区脇浜海岸通１丁目５番２号

（３）地域・地区　商業地区

その他指定事項　防火地区
臨港地区（南港区）
地区計画・土地区画整理地域
容積率　600%
建ぺい率　100%（商業＋防火＋耐火）

（４）防火対象物区分　1～4 階部分　研修所 15 項
5～13 階部分　寄宿舎 5 項（イ）
建物全体で 16 項（イ）
消防法施行令別表第１
(5 項イ、15 項の複合用途防火対象物)

（５）禁煙区分　敷地内を含め館内は原則として禁煙。

（６）敷地面積　5,800. 00 ㎡

（７）建築面積　2,683. 77 ㎡

建ぺい率　46. 27%

（８）延べ床面積　9,668. 22 ㎡

（９）容積対象床面積　9,536. 75 ㎡

容積率　164. 43%

(10) 階数　地上 13 階、塔屋 2 階

(11) 高さ
軒高　GL＋43. 41m
基準法上の高さ　GL＋44. 16m
最高高さ　GL＋55. 41m
基準階の階高　3. 00m

(12) 構造種別　RC 造、S 造

(13) 宿泊室数　96 室

(14) 各階別床面積表

階	延床面積	用　　途
Ｐ２	11. 20	階段
Ｐ１	108. 13	エレベーター機械室
１３	400. 38	宿泊室（シングル１１室）

１２	438. 39	宿泊室（シングル１０室、ツイン１室）
１１	400. 38	宿泊室（シングル１１室）
１０	438. 39	宿泊室（シングル１０室、ツイン１室）
９	438. 39	宿泊室（シングル１０室、車椅子対応ツイン１室）
８	438. 39	宿泊室（シングル１０室、車椅子対応ツイン１室）
７	438. 39	宿泊室（シングル１０室）トランクルーム１室
６	438. 39	宿泊室（シングル１０室）トランクルーム１室
５	438. 39	宿泊室（シングル１０室）パソコン室１室
４	569. 52	セミナー室、和室、テニスコート
３	961. 61	セミナー室、健康相談室
２	1,861. 63	ブリーフィング室、オリエンテーション室、研修監理員室、事務室、会議室、体育館兼講堂ほか
１	2,286. 64	事務室、資料室、会議室、食堂、広報展示室、中央管理室ほか
合計	9,668. 22	

４．設備機器の概要

（１）電気設備

ａ　受変電設備

①受電方式　　　高圧 6. 6KV　１回線受電

②受電設備容量　高圧トランス　 900KVA

③契約電力　　　高圧業務用電力契約　400KW

高圧電気室　3 階

キュービクル式

（防災設備に至る回路に対しては認定品に準じた構造）

高圧変圧器　モールド型）

④負荷電圧　　　動力　3 相 3 線　200V

照明・コンセント　単相 3 線　200－100V

⑤電灯コンセント

照明　セミナー室・ブリーフィング室　　・・照度 500 ルクス蛍光灯

食堂ホール・・・・・・・・・・・・・・照度 300 ルクス蛍光灯

エントランスロビー・・・・・・・・・・照度 200 ルクス蛍光灯

宿泊室・・・・・・・・・・・・・・・・照度 100 ルクス蛍光灯

OA フロア　H＝100（事務室、一部セミナー室に採用）

ｂ　自家発電設備

非常用ディーゼル発電設備として以下を設置

①非常用発電機　ディーゼルエンジン発電機（長時間型）

（内発協認定品）

3 相 3 線　6. 6KV60Hz　　200KVA

②対象負荷　　　防災負荷　消化動力・排煙動力・非常照明

非常用エレベーター

保安負荷　保安電灯・保安動力

③設置場所　　　３階発電機室
④燃料　　　　　ディーゼル経由：CD 級

ｃ　蓄電池設備
非常照明及び受変電制御電源として以下を設置
蓄電池　　　　　MSE 型　54 セル、2000Ah

d　防災設備
自動火災報知設備　　　監視盤：GP 型受信機、防排煙
ガス漏れ火災警報設備　警報監視・動作確認
その他の設備　　　　　誘導灯・非常照明、非常放送
e　避雷設備
建築物の高さが 20mを超えるため、避雷針を設置

ｆ　電話設備
電子交換機

	容量	実装
内線数	400 回線	312 回線
外線数	36 回線	18 回線＋INS1500　1 回線

ｇ　通信機器
拡声設備（非常放送兼用)、テレビ共聴、モニター付ドアフォン
トイレ呼出表示器、同時通訳設備、身体障害者設備）
（２）空調設備
ａ　熱源設備
地域冷暖房施設から冷水・温水４管方式により受け入れる。

ｂ　空調方式
各室の使用形態により、下記の空調方式を採用する。
ファンコイル、パッケージエアコン、系統別空調機等による個別方式を採用

系統名	空調方式
中央管理室 ５～１３階宿泊室 １～４セミナー室等 ブリーフィング室 体育館兼講堂	空調換気扇＋パッケージエアコン方式 ファンコイルユニット方式 ファンコイルユニット＋空調換気扇方式 単一ダクト空調機方式 単一ダクト空調機（ディスプレースメント）方式

ｃ　換気設備
厨房、発電機室、機械室、電気室は第一種機械換気設備方式とし、便所、湯沸等は第三種機械換気設備方式とする。なお、外気取り入れと排気は各階ごとに行い、煙感知器連動ダンパー（SFD）は必要としない。

ｄ　排煙設備

建築基準法に準拠し、自然排煙設備（一部、機械排煙設備）を設置。一部の室については建設省告示第33号を適用

（３）給排水衛生設備

ａ　給水設備

１階に設置した受水槽に市水を引き込み、高置水槽方式にて各箇所に給水する。

ｂ　給湯設備

・都市ガス熱源による中央給湯方式（一部予熱に太陽熱利用）
・４階ボイラー室に設置の真空式温水機と貯湯タンクによる中央給湯方式とし、宿泊室・厨房等の必要箇所に給湯する。
・貯湯槽　SUS製3．５㎥×２基
・湯沸は電気個別方式

ｃ　排水通気設備

建物内は汚水・雑排水分流方式とし、下水へ放流する。
宿泊系統は汚水雑排水単管方式である。

ｄ　ガス設備

給湯用及び厨房用に都市ガス１３A（低圧11，000kcal／Ｎ㎥）を引き込む。
ガス配管の建屋内引込部及びガス使用室にはガス漏れ検知器を設置。
ガス配管を通すパイプシャフトには電気設備を設けていない。
パイプシャフト内照明スイッチは防爆型。

（４）消火設備

補助散水栓（屋内消化栓設備の代替）	全館
スプリンクラー設備	全館
連結送水管	2階以上の各階
火災伝送防止用消火装置	厨房排気フード

（５）昇降機設備

種類	台数	仕様	停止階
乗用 （兼非常用） （EV１，２号機）	2台	インバータ制御 120m／min 17人乗り 2台共身障者対策仕様	1～13階

（６）地震対策（非常時の管制運転方式）

地震管制　地震発生時は、手動指令又は地震計の信号により、エレベーターを最寄り階に停止させ開扉後休止させる。
地震管制のガル値　特低ガル：　60gal
低ガル：100gal
高ガル：150gal

以上

撤去平面図
改修平面図
研修監理員室
市民参加協力室
会議室3
会議室4
バルコニー
凡例
コンストラクション インベストメント マネジャーズ 株式会社
工事名称
JICA兵庫改修工事
図面名
2階平面図
縮尺
1/100
図面番号
A-09

撤去平面図
オーディオビジュアル室
ビリヤード室
テニスコート
屋上庭園
自販機コーナー
パントリー
和室
屋根
改修平面図
セミナー室
セミナー室
凡例
コンストラクション インベストメント マネジャーズ 株式会社
年月
月日
縮尺
1/100
工事名称
JICA兵庫改修工事
図面名
4階平面図
図面番号
A-11

JICA
日建設計
建築JV
国際協力事業団
兵庫インターナショナルセンター（仮称）建設工事
5階平面詳細図 No.1
12年7月11日
1/50
125
5F平詳－1
CON天仕上天
CH＝
NO-1
NO-2
NO-3
NO-4